

SANTA CRISTINA



CASASOLE

Classificazione

Orvieto DOC Classico Amabile

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima generalmente freddo durante l'inverno, che ha prolungato il periodo di riposo della vite accumulando un ritardo nelle fasi di crescita già a partire dal germogliamento, avvenuto con 2 settimane di ritardo rispetto alla media del periodo. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco, e un'estate con giornate soleggiate e caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle piante di recuperare parzialmente il ritardo accumulato e di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve.

Nella zona di Orvieto la vendemmia è iniziata l'ultima settimana di settembre, proseguendo fino alla prima settimana di ottobre, in ritardo di dieci giorni rispetto al 2020.

Vinificazione

Le uve Procanico e Grechetto sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato a circa 10 °C al fine di ottenere un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica, svolta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 18 °C, è stata bloccata attraverso un repentino abbassamento della temperatura (fino a 0 °C) in modo da donare al vino un naturale residuo zuccherino. Casasole è stato poi filtrato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento.

Grado alcolico

10% Vol.

Zuccheri

35 g/l.

Dati Storici

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo vino, ad oltre 60 anni dalla prima annata. Nel tempo, Santa Cristina è divenuto punto di riferimento per gli esperti di settore, e non solo, grazie ad un impegno costante per la qualità. La cura da sempre poste nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono state lo stimolo per continue innovazioni e per confrontarsi con varietà autoctone ed internazionali, dando vita a vini differenti ma contraddistinti dallo stesso stile artigianale, frutto di un legame indissolubile tra vigna, terroir e lavoro dell'uomo. Casasole è l'espressione più antica dell'Orvieto: quello che dalla città papale veniva inviato alle mense dei prelati e dei nobiluomini di Roma. A differenza dell'Orvieto Classico, Campogrande, si concede ad un lieve e naturale residuo zuccherino, per presentarsi al palato leggermente amabile.

Note Gustative

Casasole 2021 si presenta di colore giallo paglierino. Al naso è fruttato e floreale, con note che richiamano la mela verde e i fiori d'arancio. Al palato è amabile e caratterizzato da un'ottima freschezza, capace di donare al vino una grande bevibilità.