

# SANTA CRISTINA



## CASASOLE

### Klassifizierung

Orvieto DOC Classico Amabile

### Jahrgang

2021

### Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit allgemein kaltem Wetter während des Winters, so dass die Ruhephase der Reben sich verlängerte und die Wachstumsphasen bereits zum Zeitpunkt des Austreibens um zwei Wochen gegenüber dem jahreszeitlichen Durchschnitt verspätet waren. Ein wenig regnerischer, aber dennoch kalter Mai und ein Sommer mit sonnigen Tagen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten es den Pflanzen, die akkumulierte Verspätung zum Teil wieder aufzuholen und den Prozess der Reife der Trauben aufs Beste zu beginnen.

In der Zone von Orvieto begann die Lese in der letzten Septemberwoche und zog sich bis in die erste Oktoberwoche, somit zehn Tage später als 2020.

### Vinifikation

Die Beeren von Procanico und Grechetto wurden entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von etwa 10 °C abgekühlt, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Die alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahltanks bei Temperaturen von nicht über 18 °C. Durch ein abruptes Absenken der Temperatur (bis auf 0 °C) wurde sie dann gestoppt, damit der Wein noch natürlichen Restzucker behielt. Danach wurde der Casasole filtriert und bei niedrigen Temperaturen bis zur Flaschenabfüllung gelagert.

### Alkoholgehalt

10% Vol.

### Restzucker

35 g/l

### Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen

Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet wird, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Casasole ist das älteste Erzeugnis des Orvieto-Gebiets: der Wein, der aus der Vatikanstadt an die Tafeln der Prälaten und Aristokraten von Rom gesandt wurde. Im Unterschied zum Orvieto Classico Campogrande erlaubt dieser Wein sich einen leichten natürlichen Restzuckergehalt und bleibt somit etwas lieblich.

### Degustationsnotizen

Casasole 2021 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er fruchtig und blumig mit Noten, die an grünen Apfel und Orangeblüten erinnern. Am Gaumen lieblich und geprägt von hervorragender Frische, die dem Wein große Trinkbarkeit verleiht.