

# SANTA CRISTINA



## CASASOLE

### Classificazione

Orvieto DOC Classico Amabile

### Annata

2022

### Clima

L'inverno e la primavera 2022 sono stati caratterizzati da un clima generalmente caldo e asciutto. A partire dal mese di giugno la scarsità idrica nel suolo e alcuni picchi di temperatura hanno messo a dura prova le viti che però non hanno mai mostrato segni di particolare sofferenza. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno però riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il corretto sviluppo del grappolo.

Al momento della vendemmia le uve erano sane, equilibrate e contraddistinte da un buon profilo aromatico. La raccolta è avvenuta durante l'ultima decade di settembre.

### 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

33 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 scarico. Al naso è fruttato e floreale, con note che richiamano la mela Golden e i fiori d'acacia. Al palato è amabile e caratterizzato da un'ottima freschezza, capace di donare al vino una grande bevibilità.