

# SANTA CRISTINA



## CASASOLE

### Klassifizierung

Orvieto DOC Classico Amabile

### Jahrgang

2022

### Klima

Der Winter und das Frühjahr 2022 waren geprägt von einem allgemein warmen und trockenen Klima. Ab Juni stellten der Wassermangel in den Böden und einige Spitzentemperaturen die Reben auf eine harte Probe, ohne dass letztere jedoch jemals erkennbar stark unter diesen Bedingungen litten. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Lage im Weinberg wieder ins Gleichgewicht und sicherten eine korrekte Entwicklung der Trauben.

Zum Zeitpunkt der Lese waren die Beeren gesund und ausgewogen und zeichneten sich durch ein gutes aromatisches Profil aus. Die Lese fand in der letzten Septembertdekade statt.

### 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 Casasole filtriert und bei niedrigen Temperaturen bis zur Flaschenabfüllung gelagert.

### Alkoholgehalt

10% Vol.

### Restzucker

33 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 blasser strohgelber Farbe. An der Nase ist er fruchtig und blumig mit Noten, die an Golden Delicious-Apfel und Akazienblüte erinnern. Am Gaumen lieblich und geprägt von hervorragender Frische, die dem Wein große Trinkbarkeit verleiht.