



SANTA CRISTINA BIANCO

Classificazione

Umbria IGT

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.

La vendemmia delle uve Procanico e Grechetto per il Santa Cristina Bianco è iniziata a fine settembre, proseguendo fino alla prima settimana di ottobre, in ritardo di dieci giorni rispetto al 2020.

Vinificazione

La vinificazione delle uve è avvenuta separatamente, seguendo i tempi di maturazione di ciascuna varietà. Dopo la diraspatura e una soffice pressatura, il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica ha avuto luogo a temperatura non superiore ai 17 °C in serbatoi di acciaio inox; qui il vino è stato conservato a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a partire da gennaio 2022.

Grado alcolico

12 % Vol.

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 70 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.

Santa Cristina Bianco nasce dai vigneti nella terra dell'Umbria, storica regione vocata alla produzione di bianchi, per un vino morbido, piacevole e dalla buona freschezza.

Note degustative

Santa Cristina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso spiccano intense note fruttate di pera, banana e pesca gialla. Al palato è equilibrato, sapido, con una buona freschezza e morbidezza, e un retrogusto fruttato che ricorda gli aromi percepiti al naso.