



SANTA CRISTINA VERMENTINO

Classificazione

Toscana Vermentino IGT

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata contraddistinta da un inverno mite con abbondanti precipitazioni che hanno garantito buone riserve idriche nel suolo utili per l'inizio della stagione vegetativa. La primavera, inizialmente fresca, è proseguita con temperature nella media favorendo così una regolare fioritura e allegagione. I mesi estivi, tendenzialmente caldi e asciutti, hanno assicurato il corretto ciclo vegetativo della vite e un ottimo sviluppo e maturazione dell'acino.

La raccolta si è svolta tra la seconda e la terza settimana di settembre.

Vinificazione

L'uva Vermentino è stata diraspata, pigiata e sottoposta a una soffice pressatura. Il mosto così ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpimento; successivamente è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 17 °C. La conservazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a inizio primavera 2021.

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 rinnovarne 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.

Santa Cristina Vermentino nasce per esaltare questa storica e tradizionale varietà toscana attraverso un vino piacevole, con un sapore fresco e minerale.

Note degustative

Santa Cristina Vermentino si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso spiccano intense note floreali di gelsomino ben in armonia con sensazioni di banana e melone. Al palato è equilibrato, saporito, con una buona freschezza e mineralità.