



SANTA CRISTINA VERMENTINO

Klassifizierung

Toscana Vermentino IGT

Jahrgang

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 war geprägt von einer langen Zeit der Trockenheit, von Juni bis über den ganzen September. Anders als im Jahr 2017 jedoch trug der ausgesprochen regnerische Winter zu einer erheblichen Erhöhung der Wasserreserven in den Böden bei und bot den Reben die richtige Unterstützung während der gesamten Vegetationsphase. Das Frühjahr, tendenziell kühl, führte zu einer leichten Verspätung des Austreibens und in der Folge auch der Blüte. Die Sommertemperaturen waren nie übermäßig hoch und ermöglichten eine langsame reguläre Reife der Beeren mit exzellentem Grad an Unversehrtheit und Gesundheit. Die Lese fand von der zweiten bis zur dritten Septemberwoche statt.

Vinifikation

Die Vermentino-Trauben wurden entrappt, die Beeren zerdrückt und einer schonenden Pressung unterzogen. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Danach wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 17 °C erfolgte. Anschließend wurde der Wein, weiterhin in Edelstahltanks, bei 10 °C gelagert, bis er im Februar 2022 in Flaschen abgefüllt wurde.

Alkoholgehalt

12% Vol.



Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, erhebt sich die alte Stadt Cortona. In die eine Richtung eine weite Ebene und in die andere Richtung Hügel und die Ortschaft – 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 Kenner. Die Sorgfalt, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet wird, war auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass unterschiedliche Weine entstanden, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Santa Cristina Vermentino entstand, um diese historische und traditionelle toskanische Rebsorte in einem angenehmen Wein mit frischem mineralischem Geschmack zu würdigen.



Degustationsnotizen

Santa Cristina Vermentino präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase entfalten sich delikate Noten von weißen Blüten, Nessel, Buchsbaum und Schale von Zitrusfrüchten. Am Gaumen ausgewogen, schmackhaft und mit guter Frische und Mineralität.

.