



SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE

Klassifizierung

Chianti Superiore DOCG

Jahrgang

2019

Klima

Im Jahr 2019 war die Entwicklung der Reben geprägt von einem Frühjahr, das anfangs trocken und dann kühl war. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für eine langsamere vegetative Entwicklung der Pflanzen; die Blüte lag zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer war warm mit gut über die Jahreszeit verteiltem Regen. Zum Zeitpunkt der Lese zeigten die Beeren dank der starken Tag-Nacht-Temperaturunterschiede in den letzten Wochen der Reife eine hervorragende Ausgewogenheit von Säure- und Zuckergehalt und ein großes aromatisches Potenzial.

Die Lese erfolgte etwa 10 Tage später als im Jahr 2018. Sie begann in der zweiten Septemberdekade mit den internationalen Varietäten und schloss mit Sangiovese, dessen Lese bis Mitte Oktober dauerte.

Vinifikation

Bei Eingang in der Kellerei durchliefen die Trauben unterschiedliche Vinifikationsprozesse: ein Teil mit sieben- bis achttägiger Mazeration bei Höchsttemperaturen von 25 °C, um die Extraktion sanfter Tannine zu sichern und die Fruchtaromen der Beeren zu bewahren; der andere, größere Teil mit einer längeren Mazeration von 10 bis 12 Tagen bei Temperaturen von 30 °C und schonendem Untertauchen des Tresterhutes, um die geschmackliche Intensität zu verstärken. Nach der malolaktischen Gärung im November wurde der Wein in Inox-Edelstahltanks ausgebaut. Ab Mitte April 2021 wurde der Chianti Superiore Santa Cristina in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

13,5% 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 der 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 von 1946 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 Chianti Superiore entsteht in einer Denomination, die sich einer Geschichte von fast einem Jahrhundert rühmen kann. Ein Wein mit weichen samtigen Tanninen, von großer Frische, tief verbunden mit seinem Anbaugebiet.

Degustationsnotizen

Der Chianti Superiore Santa Cristina präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase reich, mit fruchtigen Noten von Sauerkirsche, Gewürzkräutern und Balsamnoten. Am Gaumen ist der Wein weich, umhüllend, mit samtigen Tanninen und einem langen schmackhaften Finale.