



SANTA CRISTINA ROSATO

Classificazione

Toscana - IGT Rosato

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento delle viti è iniziato a partire dalla fine di marzo, in concomitanza a giornate fredde, mentre la fioritura è avvenuta regolarmente a fine maggio. Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale completamento della maturazione delle uve.

La vendemmia per il Santa Cristina rosato è iniziata dalla terza decade di agosto ed è proseguita fino ai primi giorni di ottobre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati, pigiati e pressati in maniera soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox e raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica è stata condotta a una temperatura non superiore ai 15°C. Il vino è stato poi trasferito e conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C, per preservarne la componente aromatica. Le lavorazioni in piccoli lotti poco prima dell'imbottigliamento hanno permesso di ottenere un rosato sempre fresco e fragrante. Il primo imbottigliamento è avvenuto nel mese di febbraio 2021.

Grado alcolico

11% 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.

Il Rosato Santa Cristina esprime l'armonia e l'equilibrio del territorio toscano attraverso la fragranza del frutto.

Note gustative

Santa Cristina rosato si presenta di un colore rosa tenue. Al naso è caratterizzato da freschi aromi fruttati e floreali che ricordano il pompelmo rosa, le fragoline di bosco e la rosa canina. Al palato è equilibrato, morbido, fragrante, con un retrogusto fruttato.