

# SANTA CRISTINA



## SANTA CRISTINA

### Klassifizierung

Toscana - Indicazione Geografica Tipica (Geografische Herkunftsbezeichnung)

### Jahrgang

2020

### Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit niederschlagsarmen Wintermonaten. Das Austreiben der Reben setzte ab Ende März ein, zeitgleich mit kalten Tagen, während die Blüte regulär Ende Mai erfolgte. Auf den Juni, geprägt von Regenfällen und niedrigen Temperaturen, folgte ein trockener Sommer mit kühlem Wetter, in dem nur im August Spitzentemperaturen zu verzeichnen waren. Regenfälle Ende August sicherten den optimalen Abschluss der Beerenreife.

Die Lese begann wie 2019 in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, es folgten Syrah und Petit Verdot und zum Abschluss vor Mitte Oktober Sangiovese und Cabernet.

### Vinifikation und Ausbau

Jede Varietät wurde separat vinifiziert. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurde der Most in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer Temperatur von nicht über 25 °C die alkoholische Gärung und die etwa einwöchige Mazeration durchlief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung im Herbst begann die Ausbauphase von einigen Monaten. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte ab August 2021.

### 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.

Der Rosso Santa Cristina hat tiefe Wurzeln in der Tradition und im Alltag; es gelingt ihm, die Typizität der Toskana in einem weichen, umhüllenden und sehr entgegenkommendem Stil zum Ausdruck zu bringen.

## Degustationsnotizen



Der Rosso Santa Cristina 202 präsentiert sich in roter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase verbinden sich angenehme und intensive Aromen von Himbeere und Brombeere mit Noten von Vanille und Kaffee. Am Gaumen ist der Wein weich und umhüllend mit fruchtigem Nachgeschmack.