



## VIN SANTO SANTA CRISTINA

### Klassifizierung

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

### Jahrgang

2018

### Klima

Der Beginn des Jahrgangs 2018 brachte milde Temperaturen und häufige Niederschläge, die hervorragende Wasserreserven in den Böden sicherten. Leicht verspätetes Wachstum der Reben, das im April zu verzeichnen war, wurde beim Austreiben und den anschließenden Vegetationsphasen der Blüte und des Fruchtansatzes dank moderater Temperaturen und guter Wasserreserven nach dem regnerischen Frühjahr wieder ausgeglichen. Ab Juli waren die Tage sonnig, aber nie zu heiß. Auf gelegentliche Regenfälle in den letzten Augusttagen folgte ein warmer sonniger September.

Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit Malvasia und wurde innerhalb von zehn Tagen mit Trebbiano Toscano abgeschlossen.

### Vinifikation und Ausbau

Gelesen wurde direkt in die Plateaux zum Antrocknen, so dass bestmögliche Unversehrtheit der Trauben gewährleistet war. Nach dem Antrocknungsprozess, der einige Monate dauerte, wurden die Beeren, jetzt mit hohem natürlichem Zuckergehalt, schonend gepresst. Der so gewonnene Vorlaufwein wurde direkt in Eichenfässer gefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Diese kam bei Erreichen eines Alkoholgehalts von 14% spontan zum Abschluss, wobei ein natürlicher Restzuckergehalt zurückblieb. Die Gärung erfolgte vorwiegend durch Nutzung der alten Valdichiana-Mutterhefen und zum Teil mit speziell ausgewählten Hefen. Nach einer Verfeinerungszeit von einigen Jahren wurde der Wein im Herbst 2021 in Flaschen abgefüllt.

### Alkoholgehalt

14% Vol.

### Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines mehr als 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 Branchenexperten. Die Sorgfalt und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Vin Santo ist ein historischer Wein der Toskana, seit jeher Begleiter von Festen, großen Anlässen und geselligem Beisammensein. Die Trauben, über Monate getrocknet wie die Tradition es vorschreibt, werden schonend gepresst. Die Gärung des Mostes und mindestens zwei Jahre Ausbau in kleinen Holzfässchen lassen einen Wein mit natürlichem Restzucker entstehen.

### Degustationsnotizen

Der Vin Santo Santa Cristina präsentiert sich in intensivem Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. An der Nase dominieren die traditionellen Anklänge an Gebäck mit Noten von Rosinen, Aprikose, kandierten Früchten und Amaretti-Noten. Der körperreiche weiche Geschmack erinnert an Aprikosenkompott. Das Finale ist angenehm und ausgewogen.

