



VIN SANTO SANTA CRISTINA

Classificazione

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

Annata

2017

Clima

L'annata 2017 è stata contraddistinta generalmente da temperature al di sopra della media e da un andamento climatico tendenzialmente asciutto, con sporadiche ma importanti precipitazioni. Queste condizioni hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite e di tutte le successive fasi di sviluppo della pianta, limitandone il vigore.

La vendemmia è iniziata a fine agosto, con uve in perfetto stato sanitario e si è conclusa nella prima settimana di settembre per entrambe le varietà: Trebbiano Toscano e Malvasia. La produzione in quest'annata è stata bassa in termini quantitativi ma di buona qualità.

Vinificazione e affinamento

La raccolta, avvenuta direttamente nei plateau di appassimento, ha permesso di preservare in maniera ottimale l'integrità del grappolo. Dopo il processo di appassimento, durato alcuni mesi, le uve con un elevato e naturale grado zuccherino sono state pressate in modo soffice; il mosto fiore così ottenuto è stato trasferito direttamente in fusti di legno di rovere dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Questa si è fermata spontaneamente quando il vino ha raggiunto i 12,5° alcolici preservando un residuo zuccherino naturale. La fermentazione è avvenuta utilizzando prevalentemente vecchie madri della Valdichiana e in parte lieviti appositamente selezionati. Dopo un periodo di affinamento di alcuni anni, il vino è stato imbottigliato nell'autunno del 2020.

Grado alcolico

12,5% 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 Vin Santo è un vino storico toscano, da sempre compagno delle feste, delle grandi occasioni, della convivialità. Le uve, appassite per mesi come da tradizione, sono pressate in maniera soffice. La fermentazione del mosto e l'affinamento per almeno 2 anni nelle piccole botti in legno donano un vino dal naturale residuo zuccherino.

Note degustative

Il Vin Santo Santa Cristina si presenta di un colore giallo intenso con riflessi ambrati. Al naso spiccano i tradizionali sentori di pasticceria con note di uva passa, albicocca e canditi, caratteristiche della Malvasia, e di frutta secca a guscio in particolare la noce, tipiche del Trebbiano Toscano. Il gusto corposo e morbido ricorda le albicocche sciroppate; piacevole ed equilibrato il finale, contraddistinto da sensazioni di amaretti.

