



## VIN SANTO SANTA CRISTINA

### Classificazione

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

### Annata

2018

### Clima

La prima parte della stagione 2018 è stata caratterizzata da temperature miti e da frequenti precipitazioni capaci di garantire un'ottima riserva idrica nel sottosuolo. Il lieve ritardo nella crescita della vite registrato nel mese di aprile è stato recuperato durante il germogliamento e le successive fasi vegetative di fioritura e allegagione, grazie a temperature mai eccessive e una buona presenza idrica dovuta alla primavera piovosa. A partire dal mese di luglio si sono registrate giornate soleggiate con temperature mai eccessive. Le precipitazioni occasionali durante gli ultimi giorni di agosto hanno lasciato spazio a un mese di settembre caratterizzato da giornate calde e soleggiate. La vendemmia è iniziata i primi di settembre con la Malvasia e si è conclusa nel giro di dieci giorni con il Trebbiano Toscano.

### 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 14° 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 2021.

### Grado alcolico

14% 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 60 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, canditi e sensazioni di amaretti. Al palato è corposo e morbido, ricorda le albicocche sciroppate; piacevole ed equilibrato il finale.