



## VIN SANTO SANTA CRISTINA

### **Classificazione**

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

### **Annata**

2019

### **Clima**

L'inizio della primavera, tendenzialmente asciutta, ha preceduto una seconda parte di stagione caratterizzata da un clima fresco, piovoso e capace di rallentare lo sviluppo vegetativo della vite di circa due settimane rispetto alla media. L'estate è stata generalmente calda con precipitazioni ben distribuite durante il periodo. Le uve, al momento della raccolta, presentavano un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità e un ottimo potenziale aromatico, grazie all'elevata escursione termica tra giorno e notte durante le ultime settimane di maturazione.

La vendemmia è iniziata a metà settembre con la Malvasia, alcuni giorni dopo rispetto al 2018, e si è conclusa nel giro di quindici 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 fino a febbraio 2020, 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 13,5 gradi alcolici preservando un residuo zuccherino naturale. La fermentazione è avvenuta utilizzando prevalentemente vecchie madri dei lieviti della Valdichiana e in parte lieviti appositamente selezionati. Dopo un periodo di affinamento di alcuni anni, il vino è stato imbottigliato nell'autunno del 2022.

### **Grado alcolico**

13,5% 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 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 è complesso, spiccano profumi di persegche, uva passa, albicocca e sensazioni di amaretto. Al palato è corposo e morbido, ricorda la frutta sciropata. Un vino delicatamente dolce, immediato, con un'ottima freschezza e un finale piacevole ed equilibrato.