

SANTA CRISTINA



VIN SANTO SANTA CRISTINA

Classificazione

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite con scarse precipitazioni e da una primavera fresca; queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento e una fioritura regolare, avvenuta a fine maggio.

Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate generalmente asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare sporadici picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve grazie alle ottime escursioni termiche registrate tra il giorno e la notte.

La vendemmia è iniziata come nel 2019 a metà settembre con la Malvasia e si è conclusa entro quindici giorni con il Trebbiano Toscano.

Vinificazione e affinamento

La raccolta, avvenuta direttamente nei plateaux di appassimento, ha permesso di preservare in maniera ottimale l'integrità dei grappoli. Al termine del processo di appassimento, durato fino a febbraio 2021, 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 della Valdichiana e in parte lieviti appositamente selezionati. Dopo un periodo di affinamento di alcuni anni, il vino è stato imbottigliato a inizio febbraio 2024.

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

SANTA CRISTINA



Il Vin Santo Santa Cristina si presenta di un colore giallo intenso con riflessi ambrati. Al naso colpisce per le intense note di frutta candita, uva passa, albicocca e amaretto. Al palato è corposo e morbido, sostenuto da una buona freschezza e contraddistinto da un finale piacevole, equilibrato, caratterizzato da aromi di frutta scioppata.