

SANTA CRISTINA



CAMPOGRANDE



Classificazione

Orvieto DOC Classico

Annata

2022

Clima

L'inverno e la primavera 2022 sono stati caratterizzati da un clima generalmente caldo e asciutto. A partire dal mese di giugno la scarsità idrica nel suolo e alcuni picchi di temperatura hanno messo a dura prova le viti che però non hanno mai mostrato segni di particolare sofferenza. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno però riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il corretto sviluppo del grappolo.

Al momento della vendemmia le uve erano sane, equilibrate e contraddistinte da un buon profilo aromatico. La raccolta è avvenuta durante l'ultima decade di settembre.

Vinificazione

Le uve Procanico e Grechetto sono state raccolte separatamente e trasferite in cantina per essere diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Successivamente ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolico

12 % 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 rinnovarne 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. Campogrande nasce dai vigneti della storica zona dell'Orvieto Classico DOC, in Umbria, per interpretare l'eleganza e la tipicità di una regione fortemente vocata alla produzione di vini bianchi.

Note degustative

Campogrande 2022 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è intenso: piacevoli sensazioni di frutta tropicale e pesca si uniscono a delicati sentori floreali di camomilla. Al palato si presenta fresco, sapido, morbido: il retrogusto sul finale ricorda la frutta percepita al naso.