

SANTA CRISTINA



CAMPOGRANDE



Klassifizierung

Orvieto DOC Classico

Jahrgang

2022

Klima

Der Winter und das Frühjahr 2022 waren geprägt von einem allgemein warmen und trockenen Klima. Ab Juni stellten der Wassermangel in den Böden und einige Spitzentemperaturen die Reben auf eine harte Probe, ohne dass letztere jedoch jemals erkennbar stark unter diesen Bedingungen litten. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Lage im Weinberg wieder ins Gleichgewicht und sicherten eine korrekte Entwicklung der Trauben.

Zum Zeitpunkt der Lese waren die Beeren gesund und ausgewogen und zeichneten sich durch ein gutes aromatisches Profil aus. Die Lese fand in der letzten Septemlerdecade statt.

Vinifikation

Die Trauben, Procanico und Grechetto, wurden separat gelesen, in die Kellerei verbracht und dort entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um die natürliche Klärung zu unterstützen, und anschließend in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er die alkoholische Gärung bei nicht über 18 °C durchlief. Danach wurde der Wein bis zur Flaschenabfüllung bei einer kontrollierten Temperatur von 10 °C in Inox-Edelstahltanks gelagert.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Campogrande entsteht auf den Weinbergen in der historischen Zone des Orvieto Classico DOC in Umbrien als Interpretation der Eleganz und Typizität einer Region, die in besonderer Weise zur Erzeugung von Weißweinen berufen ist.

Degustationsnotizen

Campogrande 2022 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er intensiv: angenehme Aromen von tropischer Frucht und Pfirsich verbinden sich mit delikaten Blütennoten von Kamille. Am Gaumen frisch, schmackhaft, weich; der Nachgeschmack im Finale erinnert an die an der Nase wahrgenommene Frucht.