

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Classificazione
Toscana – IGT

Annata
2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento delle viti è iniziato a partire dalla fine di marzo, in concomitanza a giornate fredde, mentre la fioritura è avvenuta regolarmente a fine maggio. Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale completamento della maturazione delle uve.

La raccolta, come nel 2019, è iniziata nella seconda decade di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e si è conclusa verso la metà di ottobre con il Sangiovese.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte in epoche differenti e vinificate separatamente per varietà. Tale processo ha permesso di condurre la fermentazione e la macerazione in modo specifico per ciascun vitigno, esaltandone le caratteristiche aromatiche e la morbidezza dei tannini. La temperatura di fermentazione non ha mai superato i 25 °C e i rimontaggi sono stati effettuati in modo da garantire un'estrazione di tannini soffici e delicati.

Al termine della fermentazione malolattica, terminata entro la fine di ottobre, il vino ha iniziato il proprio periodo di affinamento che si è concluso in tarda primavera. Fattoria Le Maestrelle è stato imbottigliato da inizio agosto 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 rinnovarne la tradizione del suo omonimo vino, ad oltre 70 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.

Fattoria Le Maestrelle è un rosso moderno, dal carattere spiccato, capace di raccontare e far conoscere il forte legame con il territorio di origine, la Toscana, con uno stile attuale.

Note degustative

Fattoria Le Maestrelle si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e complesso, spiccano le note di frutta rossa matura ben unite a sensazioni di bacche di ginepro, menta, vaniglia e caffè. Al palato è equilibrato, morbido, sapido, con un finale complesso capace di ricordare le note percepite al naso.