



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Classificazione
Toscana – IGT

Annata
2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno piovoso che ha dotato i vigneti di un'ottima riserva idrica. Il germogliamento è avvenuto a partire da fine marzo, in leggero ritardo rispetto al 2020. La seconda metà di aprile è stata caratterizzata da temperature tendenzialmente basse che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo della vite.

La fioritura è avvenuta nella seconda decade di maggio con dieci giorni di ritardo rispetto all'anno precedente. Successivamente, il clima caldo e asciutto ha favorito lo sviluppo della pianta recuperando parte del ritardo accumulato. Il mese di agosto, caldo ma con ottime escursioni termiche fra giorno e notte, ha favorito un ottimo avvio di maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano integre, sane ed equilibrate.

La raccolta è iniziata nella seconda decade di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e si è conclusa i primi 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 novembre, il vino ha iniziato il proprio periodo di affinamento che si è concluso in tarda primavera. Fattoria Le Maestrelle è stato imbottigliato da metà luglio 2022.

Grado alcolico
14,5% 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.

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 spiccano le note di frutta rossa, di mora e prugna, unite a sensazioni balsamiche e aromi di caffè e cacao. Al palato i tannini vellutati e l'ottima freschezza sostengono un finale lungo e sapido; il persistente retrogusto richiama le note percepite al naso.