



SANTA CRISTINA BIANCO

Klassifizierung

Umbria IGT

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 der Trauben von Procanico und Grechetto für den Santa Cristina Bianco, etwas früher als im Jahr 2021, begann in der dritten Septemberdekade und dauerte bis zum Ende des Monats.

Vinifikation

Die Vinifikation der Beeren für Santa Cristina Bianca erfolgte separat, je nach den Reifezeiten jeder Rebsorte. Nach dem Entrappen und der schonenden Pressung wurde der Most auf 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von nicht über 17 °C in Inox-Edelstahltanks. In diesen lagerte der Wein bei erneut 10 °C bis zur Abfüllung in Flaschen, die ab Januar 2023 erfolgte.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, erhebt sich die alte Stadt Cortona. In die eine Richtung eine weite Ebene und in die andere Richtung Hügel und die Ortschaft – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines mehr als 70 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit nicht nur für die Branchenexperten richtungweisend. Die Sorgfalt, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet wird, war auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass unterschiedliche Weine entstanden, die sich doch durch den gleichen handwerklichen Stil auszeichnen, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Santa Cristina Bianco entsteht auf den Weinbergen Umbriens, einer historischen Region für die Produktion von Weißweinen, und ist ein weicher, angenehmer Wein von guter Frische.

Degustationsnotizen

Santa Cristina Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase Noten von tropischer Frucht und Aromen von Zitronenschale und Orangenblüte. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, frisch und mit guter Mineralität und Weichheit. Der Nachgeschmack ist fruchtig, geprägt von den an der Nase wahrgenommenen Aromen.