



SANTA CRISTINA BIANCO

Classificazione

Umbria IGT

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 delle uve Procanico e Grechetto per il Santa Cristina Bianco è iniziata la terza decade di settembre, proseguendo fino alla fine del mese, in leggero anticipo rispetto al 2021.

Vinificazione

La vinificazione delle uve è avvenuta separatamente, seguendo i tempi di maturazione di ciascuna varietà. Dopo la diraspatura e una soffice pressatura, il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica ha avuto luogo a temperatura non superiore ai 17 °C in serbatoi di acciaio inox; qui il vino è stato conservato a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a partire da gennaio 2023.

Grado 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 rinnovare 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.

Santa Cristina Bianco nasce dai vigneti nella terra dell'Umbria, storica regione vocata alla produzione di bianchi, per un vino morbido, piacevole e dalla buona freschezza.

Note degustative

Santa Cristina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta note di frutta tropicale e sensazioni agrumate di scorza di limone e fiori d'arancio. Al palato è equilibrato, fresco, con una buona mineralità e morbidezza; fruttato il retrogusto, contraddistinto dagli aromi percepiti al naso.