

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA

Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

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 vendemmia, come nel 2020, è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet entro la metà di ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le varietà sono state vinificate separatamente. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 25 °C e la macerazione, protrattasi in circa una settimana. Una volta terminata la fermentazione malolattica, conclusa entro l'autunno per tutte le varietà, è iniziato il periodo di affinamento durato alcuni mesi. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da luglio 2022.

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 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.

Il Rosso Santa Cristina affonda le proprie radici nella tradizione e nella quotidianità, un vino capace di esprimere la tipicità toscana secondo uno stile morbido, avvolgente ed accogliente.

Note Gustative

SANTA CRISTINA



Santa Cristina 2021 si presenta di un colore rosso con riflessi violacei. Al naso spicca per gli aromi fruttati e floreali, di amarena e violetta, ben in armonia con le note di cacao e caffè. Al palato è avvolgente, morbido e dal retrogusto fruttato. Un vino dalla grande piacevolezza di beva.