

SANTA CRISTINA

SANTA CRISTINA



Klassifizierung

Toscana - Indicazione Geografica Tipica (Geografische Herkunftsbezeichnung)

Jahrgang

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem regnerischen Winter, der die Weinberge mit optimalen Wasserreserven ausstattete. Das Austreiben setzte ab Ende März ein, etwas später als 2020. Die zweite Aprilhälfte war geprägt von tendenziell niedrigen Temperaturen, die die vegetative Entwicklung der Reben weiter verlangsamten.

Die Blüte erfolgte in der zweiten Maidekade, 10 Tage später als im Vorjahr. Danach begünstigte warmes trockenes Wetter die Entwicklung der Pflanzen und glich die akkumulierten Verspätungen zum Teil wieder aus. Der August, heiß, aber mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, war sehr vorteilhaft für einen optimalen Beginn der Reife, und die Beeren waren zum Zeitpunkt der Lese unbeschädigt, gesund und ausgewogen.

Die Lese begann wie im Jahr 2020 in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, gefolgt von Syrah und Petit Verdot, und schloss Mitte Oktober mit Sangiovese und Cabernet.

Vinifikation und Ausbau

Jede Varietät wurde separat vinifiziert. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurde der Most in Edelstahl tanks gefüllt, in denen er bei einer Temperatur von nicht über 25 °C die alkoholische Gärung und die etwa einwöchige Mazeration durchlief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung für alle Varietäten im Herbst begann die Ausbauphase von einigen Monaten. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte ab Juli 2022.

Alkoholgehalt

14% 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 der 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 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang von 1946 erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Kenner. 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 doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Der Rosso Santa Cristina hat tiefe Wurzeln in der Tradition und im Alltag; es gelingt ihm, die Typizität der Toskana in einem weichen, umhüllenden und sehr entgegenkommendem Stil zum Ausdruck zu bringen.

Degustationsnotizen



Santa Cristina 2021 präsentiert sich in roter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase zeigt der Wein prägnante Frucht- und Blütennoten, Sauerkirsche und Veilchen, in schöner Harmonie mit den Noten von Kakao und Kaffee. Am Gaumen vollmundig, weich und mit fruchtigem Nachgeschmack. Ein überaus angenehm zu trinkender Wein.