



SANTA CRISTINA BIANCO

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2020

Clima

Il 2020 è stato caratterizzato da un inverno e una primavera asciutti, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Il germogliamento delle viti è avvenuto regolarmente così come la fioritura e tutte le altre fasi di crescita. A partire dal mese di giugno fino a pochi giorni prima di ferragosto il clima è stato contraddistinto da giornate soleggiate, asciutte, ma tendenzialmente fresche. Verso fine agosto un temporale estivo ha consentito alle varietà più tardive, come il Grechetto e il Procanico, di ridurre lo stress dovuto alla siccità e ha permesso a queste ultime di raggiungere un buon grado di maturazione, mantenendo freschezza e fragranza.

Vinificazione

La vinificazione delle uve che compongono il Santa Cristina Bianco è avvenuta separatamente, secondo 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 illimpimento. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura non superiore ai 17 °C e ha avuto luogo 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 2021.

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 spiccano intense note di ananas, melone e fiori d'arancio. Al palato è equilibrato, sapido, con una buona freschezza e morbidezza, e un retrogusto fruttato che ricorda gli aromi percepiti al naso.