



CIPRESSETO 2018

Classificazione

Toscana – IGT Rosato

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata contraddistinta da un leggero ritardo dello sviluppo della vite, recuperato a partire dal germogliamento. Le successive fasi vegetative di fioritura ed allegagione sono state regolari, favorite dalle temperature miti e dalle ottime riserve idriche accumulate durante la primavera, stagione tendenzialmente piovosa. Alle precipitazioni frequenti fino ai primi giorni di luglio è seguito un clima soleggiato fino alla metà di agosto, senza picchi di temperatura eccessivi. Gli ultimi quindici giorni del mese sono stati caratterizzati da piogge occasionali, seguiti da belle giornate caratterizzate da un aumento delle temperature a partire dal mese di settembre.

Per preservare la freschezza ed i profumi caratteristici del rosato, la vendemmia delle uve Sangiovese, Cabernet e Syrah è iniziata a partire dalla terza decade di agosto e si è conclusa a metà settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pigiata per poi essere pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 15 °C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10 °C per preservarne la componente aromatica. Le lavorazioni in piccoli lotti poco prima dell'imbottigliamento hanno permesso di ottenere un rosato sempre fresco e profumato.

Grado alcolico

11,5 %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 nuova cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo vino, a 60 anni dalla prima annata nel 1946.

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.

Cipresseto è un rosato delicato e armonioso come le dolci colline toscane, spesso impreziosite da morbide file di cipressi. Il suo nome celebra la toscaneità e la sua etichetta rende omaggio alla propria terra.

Note degustative

Cipresseto si presenta un colore rosa tenue. Al naso note fresche note di lamponi e fragoline compongono il profilo aromatico. In bocca è morbido, pieno, equilibrato, e dal finale lungo e fruttato.

