



## GIARDINO

### Classificazione

Toscana – IGT

### Annata

2021

### Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente piovoso che ha permesso ai vigneti di accumulare un'ottima riserva idrica nel terreno. Il germogliamento è avvenuto a partire da fine marzo, in leggero ritardo rispetto al 2020. La seconda metà di aprile è stata contraddistinta da temperature generalmente inferiori alla media favorendo un ritardo di circa dieci giorni della fioritura, avvenuta nella seconda decade di maggio. I successivi mesi, di contro, sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto e hanno consentito di recuperare, almeno in parte, il ritardo iniziale, favorendo un ottimo avvio di maturazione delle uve. Al momento della raccolta gli acini si presentavano perfettamente sani, integri e con un buon equilibrio tra concentrazione zuccherina e acidità, grazie anche a un'eccellente escursione termica tra giorno e notte registrata da metà agosto.

La vendemmia dell'uve è iniziata a partire dalla prima settimana di settembre, circa dieci giorni in ritardo rispetto all'anno precedente.



### Vinificazione

Parte dell'uva raccolta è stata diraspata, pigiata e subito pressata in maniera molto soffice per ottenere un mosto poco colorato; l'altra parte, invece, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata lasciata a macerare per alcune ore in serbatoi di acciaio inox per poter estrarre maggiormente gli aromi varietali dalle bucce. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 15° C. Il vino così ottenuto è stato conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10°C per preservarne la componente aromatica.

### Alcool

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 rinnovarne 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.

Giardino Rosé racconta il paesaggio toscano e le proprie origini attraverso toni delicati, aggraziati e fini. Il suo nome esalta la propria natura floreale.

**Note degustative**

Giardino 2021 si presenta di un colore rosato salmone. Al naso è intrigante e piacevole: spiccano note fruttate e floreali che ricordano il pompelmo rosa, le fragoline di bosco, la mela matura e la rosa canina. Al palato è morbido, equilibrato, con una buona freschezza e un finale sapido.