

SANTA CRISTINA



GIARDINO



Klassifizierung

Toscana – IGT

Jahrgang

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell regnerischen Winter, der die Bildung hervorragender Wasserreserven in den Böden der Weinberge ermöglichte. Das Austreiben erfolgte ab Ende März, etwas später als im Jahr 2020. Die zweite Aprilhälfte war geprägt von Temperaturen, die im Allgemeinen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, so dass die Blüte etwa zehn Tage später als sonst in der zweiten Maidekade stattfand. Im Gegensatz dazu brachten die anschließenden Monate warmes trockenes Wetter. So konnte die anfängliche Verspätung teilweise ausgeglichen werden und die Reifephase der Trauben begann bestmöglich. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Beeren von perfekter Gesundheit, unbeschädigt und zeigten eine gute Ausgewogenheit von Zuckerkonzentration und Säure, auch dank der ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab Mitte August. Die Lese begann ab der ersten Septemberwoche, etwa zehn Tage später als im Vorjahr.

Vinifikation

Ein Teil der Trauben wurde entrappt, die Beeren zerdrückt und sofort anschließend sehr schonend gepresst, um einen Most von sehr heller Farbe zu gewinnen; der andere Teil hingegen durchlief nach dem Entrappen und Zerdrücken eine mehrstündige Mazeration in Inox-Edelstahlbehältern, so dass die varietalen Aromen der Schalen stärker extrahiert wurden. Die beiden Moste wurden vereinigt und auf 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Nach 48 Stunden wurde der Most in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei nicht über 15 °C erfolgte. Der so gewonnene Wein lagerte in Edelstahl bei einer Temperatur von 10 °C, um die aromatische Komponente zu bewahren.

Alkoholgehalt

12% 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 Hügel und die Ortschaft – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang des gleichnamigen Weines 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.

Giardino Rosé erzählt mit delikaten, anmutigen und feinen Noten von der toskanischen Landschaft und seinen Ursprüngen. Sein Name erinnert an seinen blumigen Charakter.



Degustationsnotizen

Giardino 2021 präsentiert sich in Lachsrosa. An der Nase verführerisch und angenehm: prägnante Frucht- und Blütennoten, die an rosa Pampelmuse, Walderdbeeren, reifen Apfel und Hundsrose erinnern. Am Gaumen weich und, ausgewogen mit guter Frische und einem schmackhaften Finale.