



GIARDINO

Classificazione

Toscana – IGT

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Il germogliamento della vite è iniziato i primi d'aprile, alcuni giorni in ritardo rispetto al 2021, a causa delle basse temperature registrate in quel periodo. Il mese di maggio è stato contraddistinto da giornate calde e soleggiate con temperature più alte della media garantendo il rapido sviluppo della vite e favorendo una fioritura anticipata, avvenuta nell'ultima decade del mese. Il clima generalmente caldo e asciutto che ha contraddistinto tutta l'estate è stato intervallato da alcuni eventi piovosi a partire da metà agosto, consentendo di avviare al meglio la maturazione.

La vendemmia è iniziata gli ultimi giorni di agosto in anticipo 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 ai 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 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.

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 2022 si presenta di un colore rosa fior di pesco. Al naso è intrigante e piacevole: spiccano note fruttate che ricordano il melograno, il pompelmo rosa, le fragoline di bosco, la mela verde e la pera. Al palato è contraddistinto da una buona freschezza accompagnata da una piacevole morbidezza; tornano gli aromi percepiti al naso sul finale.