

SANTA CRISTINA



GIARDINO



Klassifizierung

Toscana – IGT

Jahrgang

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter. Die Reben begannen Anfang April auszutreiben, aufgrund der in diesem Zeitraum niedrigen Temperaturen einige Tage später als 2021. Der Mai war geprägt von warmen sonnigen Tagen mit über dem jahreszeitlichen Mittel liegenden Temperaturen, so dass ein rasches Wachstum der Reben gesichert war und die Blüte früher, nämlich bereits in der letzten Dekade des Monats, einsetzte. Der gesamte Sommer brachte allgemein warmes und trockenes Wetter, nur unterbrochen von einigen Regenfällen ab Mitte August, die eine optimale Reife einleiteten.

Die Lese begann etwas früher als im Vorjahr in den letzten Augusttagen.

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 2022 präsentiert sich im Rosaton von Pfirsichblüten. An der Nase verführerisch und angenehm: pränante Frucht- und Blütennoten, die an rosa Pampelmuse, Walderdbeeren, grünen Apfel und Birne erinnern. Am Gaumen ist er geprägt von guter Frische begleitet von angenehmer Weichheit; im Finale ein Echo der an der Nase wahrgenommenen Aromen.