



SANTA CRISTINA VERMENTINO

Classificazione

Toscana Vermentino 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, contraddistinto da giornate calde e soleggiate, ha permesso di recuperare il ritardo iniziale 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 raccolta è avvenuta a fine agosto nei vigneti più precoci per concludersi la terza decade di settembre in quelli più tardivi.

Vinificazione

All'arrivo in cantina l'uva è stata diraspata, pigiata e sottoposta a una soffice pressatura. Il mosto così ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento; successivamente è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 17 °C. La conservazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a fine febbraio 2023.

Grado alcolico

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 60 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 posta nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono stati 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. Santa Cristina Vermentino nasce per esaltare questa storica e tradizionale varietà toscana attraverso un vino piacevole, con un sapore fresco e minerale.

Note degustative

Santa Cristina Vermentino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime intensi e delicati aromi di frutta tropicale come ananas, mango e banana uniti a sensazioni di agrumi, peperone e menta. Al palato è equilibrato, con una buona freschezza e sapidità. Tornano nel retrogusto le note percepite al naso.

