

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA VERMENTINO

Klassifizierung

Toscana Vermentino IGT

Jahrgang

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 war ab dem Austreiben der Reben von häufigen Niederschlägen geprägt. Im April waren Temperaturrückgänge zu verzeichnen, die die Entwicklung der Pflanzen verlangsamen. Zahlreiche Regentage ab Mai verzögerten die Blüte, die erst ab der zweiten Juniwoche erfolgte. Juli und August waren allgemein warm und trocken, so dass dank der im Frühjahr gebildeten Wasserreserven in den Böden eine korrekte Entwicklung der Trauben begünstigt und die anfängliche Verzögerung wieder aufgeholt wurde.

Die Lese begann später als 2022, zuerst Anfang September in den früher reifenden Weinbergen und endend in den späteren Ende September.

Vinifikation

Die Vermentino-Trauben wurden entrappt, die Beeren zerdrückt und einer schonenden Pressung unterzogen. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Danach wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 17 °C erfolgte. Anschließend wurde der Wein, weiterhin in Edelstahltanks, bei 10 °C gelagert, bis er Mitte November 2023 in Flaschen abgefüllt wurde.

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 des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang 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. Santa Cristina Vermentino entstand, um diese historische und traditionelle toskanische Rebsorte in einem angenehmen Wein mit frischem mineralischem Geschmack zu würdigen.

Degustationsnotizen

Santa Cristina Vermentino präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase entfalten sich intensive Aromen von Ananas und Pampelmuse verbunden mit delikaten Noten von Rosenblütenblättern und Gewürzkräutern. Am Gaumen ausgewogen, voll, schmackhaft und mit guter Frische und einem Nachgeschmack von Zitrusfrüchten.

