



SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE



Klassifizierung

Chianti Superiore DOCG

Jahrgang

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter. Anfang April begannen die Reben auszutreiben, aufgrund der in dieser Zeit zu verzeichnenden niedrigen Temperaturen einige Tage später als 2021. Der Mai war geprägt von warmen sonnigen Tagen mit überdurchschnittlichen Temperaturen und sorgte für eine schnelle Entwicklung der Reben und eine frühere Blüte, die in der letzten Dekade des Monats einsetzte. Das allgemein warme und trockene Klima während des gesamten Sommers wurde ab Mitte August von einigen Regenfällen unterbrochen, die einen bestmöglichen Start in die Reifephase sicherten.

Die Lese begann wie in den Vorjahren in der zweiten Septemberwoche mit den internationalen Reben und schloss Mitte Oktober mit Sangiovese.

Vinifikation und Ausbau

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Anschließend wurden sie in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen in zehn bis zwölf Tagen die alkoholische Gärung und die Mazeration bei einer Temperatur von 28 °C verliefen. Nach der malolaktischen Gärung im November ruhte der Wein in Inox-Edelstahltanks. Ab Anfang Februar 2024 wurde der Chianti Superiore Santa Cristina in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

13,5% 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 der 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 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang von 1946 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 Chianti Superiore entsteht in einer Denomination, die sich einer Geschichte von fast einem Jahrhundert rühmen kann. Ein Wein mit weichen samtigen Tanninen, von großer Frische, tief verbunden mit seinem Anbaugebiet.

Degustationsnotizen

Santa Cristina Chianti Superiore präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase ist er komplex: prägnante fruchtige Noten von Kirsche, Pflaume und roter Orange in Verbindung mit delikaten Anklängen an Veilchen. Am Gaumen umhüllend, mit samtigen Tanninen und einem langen schmackhaften Finale.