

SANTA CRISTINA

Classificazione
Toscana - Indicazione Geografica Tipica

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 superiori alla 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 caratterizzato tutta l'estate è stato intervallato da alcuni eventi piovosi a partire da metà agosto, consentendo di avviare al meglio la maturazione.
La vendemmia, come nel 2021, è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet entro la fine di settembre.

Vinificazione e affinamento
Le varietà sono state vinificate separatamente. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 25 °C e la macerazione, decorsa in circa una settimana. Una volta terminata la fermentazione malolattica, conclusa entro l'autunno, è iniziato il periodo di affinamento durato alcuni mesi. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da fine aprile 2023.

Grado alcolico
13,50 % 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 rinnovarne 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 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.
Il Rosso Santa Cristina affonda le proprie radici nella tradizione e nella quotidianità, un vino capace di esprimere la tipicità toscana secondo uno stile morbido, avvolgente ed accogliente.

Note Gustative

Il Rosso Santa Cristina 2022 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, gli aromi fruttati e floreali che ricordano la ciliegia, i frutti di bosco e la violetta, si uniscono alle note di vaniglia, cacao e caffè. Al palato è avvolgente, morbido, piacevole e dal retrogusto fruttato.