

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA

Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera miti e piovosi. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante. I mesi di maggio e giugno sono stati contraddistinti da temperature al di sotto della media storica e frequenti precipitazioni, favorendo un ritardo della fioritura di circa una settimana.

Luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, favorendo il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, recuperando in parte il ritardo iniziale.

La vendemmia, in ritardo di qualche giorno rispetto alla 2022, è iniziata da metà settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet verso il 10 ottobre.

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 inox dove si è svolta 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 dai primi giorni di maggio 2024.

Grado alcolico

13% 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 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 vino si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso aromi fruttati e floreali che ricordano la ciliegia, il mirtillo e il ribes, si uniscono alle note di vaniglia e cacao. Al palato è avvolgente, morbido, piacevole e dal retrogusto fruttato.