



SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE

Classificazione

Chianti Superiore DOCG

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 le annate precedenti, è iniziata nella seconda settimana di settembre con le varietà internazionali e si è conclusa con il Sangiovese entro la metà di ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. Successivamente sono state trasferite in serbatoi in acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica e la macerazione per un periodo di 10-12 giorni, a una temperatura di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica, avvenuta nel mese di novembre, il vino ha riposato in serbatoi di acciaio inox. Santa Cristina Chianti Superiore è stato imbottigliato a partire da inizio febbraio 2024.

Grado alcolico

13,5% 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 nuova cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovare la tradizione del suo omonimo vino, a 60 anni dalla prima annata nel 1946.

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.

Santa Cristina Chianti Superiore nasce da una denominazione che vanta quasi un secolo di storia, un vino dai tannini morbidi, vellutati, dalla grande freschezza, legato profondamente al territorio di produzione.

Note degustative

Santa Cristina Chianti Superiore si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è complesso: spiccano le note fruttate di ciliegia, prugna e arancia rossa, unite a delicate sensazioni di violetta. Al palato è avvolgente, con tannini vellutati e caratterizzato da un finale lungo e sapido.