

<http://www.varanda.com.br/>

Vinho Italiano Tinto SANTA CRISTINA 750ml



Preço: R\$ 38,65

"Um vinho da mais alta grife italiana: Antinori; nobre família que produz grandes vinhos na Toscana desde 1385. O marquês Piero Antinori, seu atual diretor, é um dos grandes maestros do vinho em todo mundo, criador dos fabulosos Solaia e Tignanello, os super-toscanos que revolucionaram a vinicultura italiana.

O Santa Cristina nasceu como Chianti Clássico em 1946. Em 1987 passou à denominação ""Toscana IGT"" . É elaborado com 90% de Sangiovese e 10% de Merlot. Escapou à legislação fundamentalista para poder salvar sua alma, o frutado punjante e bem temperado.

O Santa Cristina 2001 exhibe brilhante cor ruby escura, com tons violáceos. Frutado limpo e delicioso a ameixas e framboesas, com charmoso apimentado e leve tostadinho. Equilibrado na acidez e nos taninos, corpo médio, boa estrutura. Excelente para acompanhar os pratos da cozinha italiana, caça, aves, queijos, bacalhau e mesmo alguns outros peixes. Uma obra prima na sua faixa de preço. Tinto delicioso, com longa trajetória de confiabilidade, mais a nobreza e o charme irresistível da grife Antinori.

<http://www.vinhovirtual.com.br/>

Um bom Toscano

por Fabiana Gonçalves Mignot - 7/Abr/2008

Bom vinho para sua faixa de preço, o Santa Cristina 2006, produzido pela Antinori, na Toscana, Itália, é elaborado com a uva Sangiovese e uma "picolla" parte de Merlot. Pouco encorpado, tem leves toques de pimenta e ameixas. É um vinho equilibrado, bom para acompanhar os pratos da gastronomia italiana. Caiu muito bem com frutos do mar.

O vinho Santa Cristina ganhou em 1998 da revista italiana "Civilitá del Bere" o prêmio de melhor custo-benefício do ano. A família Antinori, sua produtora, está no ramo de vinhos somente (!) desde 1385. O marquês Piero Antinori, seu atual diretor, é considerado um dos grandes mestres do vinho no mundo, criador dos famosos Solaia e Tignanello.

*Sopa de Carne, Batata e Legumes da Casa.
Jantar em 03 de junho de 2009.*

SANTA CRISTINA 2006 - SANGIOVESE



Bom vinho para sua faixa de preço (R\$ 39,00, na Expand), o **Santa Cristina 2006**, produzido pela **Antinori**, na **Toscana, Itália**, é elaborado com a uva Sangiovese e uma “piccola” parte de Merlot. Pouco encorpado, tem leves toques de pimenta e ameixas. É um vinho equilibrado, bom para acompanhar os pratos da gastronomia italiana. Caiu muito bem com frutos do mar.

O vinho Santa Cristina ganhou em 1998 da revista italiana "Civiltà del Bere" o prêmio de melhor custo-benefício do ano. A família Antinori, sua produtora, está no ramo de vinhos somente (!) desde 1385. O marquês Piero Antinori, seu atual diretor, é considerado um dos grandes mestres do vinho no mundo, criador dos famosos Solaia e Tignanello.

Aí está um vinho italiano bom a um preço acessível. Sim, porque os bons vinhos italianos são, infelizmente, caros. Os baratos, com raras exceções, são medíocres. O Santa Cristina, vinho básico da vinícola Marchesi Antinori, da Toscana, é uma dessas raras exceções. Não chega a ser um barolo, mas dá conta do recado graças a fatores como maciez e doçura dos taninos, álcool discreto, boa presença de frutas e, principalmente, por ser ótima companhia para comida (leia-se massas).

Resultado da mistura das uvas sangiovese e merlot, esta última uma “piccola” parte, o Santa Cristina Antinori 2005 é, com o perdão pelo trocadilho, um santo vinho.

Classificação: bom