



Santa Cristina Chianti DOCG Superiore 2013

Classificazione: Chianti DOCG Superiore

Grado Alcolico: 13% vol.

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% altre varietà

Note degustative:

Alla vista il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso ricorda alcuni frutti rossi come la ciliegia e la prugna con l'aggiunta di note speziate. Al palato si presenta saporito con tannini morbidi e vellutati. Il retrogusto, infine, ricorda la frutta rossa percepita al naso.

Clima:

Dal punto di vista climatico l'annata 2013 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni invernali e primaverili. La crescita della pianta è stata disomogenea così come la fioritura e l'allegagione, questo a causa delle piogge che hanno favorito l'insorgenza di malattie fungine. L'andamento stagionale ha quindi comportato un notevole impegno nei vigneti per proteggere le piante dalle malattie. Il periodo estivo è stato caratterizzato da scarse precipitazioni e temperature non elevate. La raccolta delle uve Sangiovese è avvenuta in ritardo di 10-15 giorni rispetto alle ultime annate ed è terminata nella terza settimana di ottobre.

Vinificazione:

Le diverse varietà d'uva hanno avuto vinificazioni differenti; una piccola parte ha avuto una macerazione di 7-8 giorni con temperature massime di 25°C per esaltare l'estrazione di tannini soffici e il mantenimento degli aromi fruttati dell'uva, il Sangiovese, invece, è stato vinificato con una macerazione più lunga di 10-12 giorni con temperature di 30°C e bagnature soffici in modo da aumentare la complessità gustativa del vino. L'affinamento è avvenuto sia in acciaio che in legno per un totale di dieci mesi. Il vino è stato imbottigliato a partire da metà dicembre 2014.

Dati storici:

La prima annata di Santa Cristina, il 1946, è stata introdotta dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori. Nel tempo, Santa Cristina è divenuto un punto di riferimento per gli intenditori, e non solo, grazie ad un impegno costante per la qualità. La cura e l'attenzione 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 una famiglia di prodotti differenti ma contraddistinti dallo stesso stile, frutto di un legame indissolubile tra vigna, terroir e lavoro dell'uomo. Al Santa Cristina classico si sono quindi affiancati Santa Cristina Bianco, Santa Cristina Rosato e Santa Cristina Le Mastrelle, oltre a Campogrande e Cipresseto, che, insieme alle specialità come l'olio extra vergine di oliva Santa Cristina, il Donato e la Grappa Santa Cristina, rappresentano un nuovo passo in una lunga tradizione vinicola.



Safra 2012. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015