



SANTA CRISTINA

Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento delle viti è iniziato a partire dalla fine di marzo, in concomitanza a giornate fredde, mentre la fioritura è avvenuta regolarmente a fine maggio. Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale completamento della maturazione delle uve.

La vendemmia, come nel 2019, 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 metà di 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 dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad 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 agosto 2021.

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 70 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 2020 si presenta di un colore rosso con riflessi violacei. Al naso piacevoli e intensi aromi di lampone e mora si uniscono a note di vaniglia e caffè. Al palato è morbido, avvolgente e dal retrogusto fruttato.

Sagra 2019. Jantar em 27/02/2022.