

SANTA CRISTINA



VIN SANTO SANTA CRISTINA

Klassifizierung

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

Jahrgang

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit wenigen Niederschlägen und einem kühlen Frühjahr; dank dieser klimatischen Bedingungen verliefen das Austreiben und Ende Mai die Blüte regulär.

Auf den Monat Juni, geprägt von Regen und nicht besonders hohen Temperaturen, folgte ein im Allgemeinen trockener Sommer mit kühlem Wetter, in dem nur im August sporadisch Spitzentemperaturen zu verzeichnen waren. Regenfälle Ende August sicherten dank hervorragender Tag-Nacht-Temperaturunterschiede eine optimale Reife der Trauben.

Die Lese begann wie im Jahr 2019 Mitte September mit Malvasia und wurde nach 15 Tagen mit Trebbiano Toscana abgeschlossen.

Vinifikation und Ausbau

Gelesen wurde direkt in die Plateaux zum Antrocknen, so dass bestmögliche Unversehrtheit der Trauben gewährleistet war. Nach dem Antrocknungsprozess, der bis Februar 2021 dauerte, wurden die Beeren, jetzt mit hohem natürlichem Zuckergehalt, schonend gepresst. Der so gewonnene Vorlaufwein wurde direkt in Eichenfässer gefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Diese kam bei Erreichen eines Alkoholgehalts von 13,5% spontan zum Abschluss, wobei ein natürlicher Restzuckergehalt zurückblieb. Die Gärung erfolgte vorwiegend durch Nutzung der alten Valdichiana-Mutterhefen und zum Teil mit speziell ausgewählten Hefen. Nach einer Verfeinerungszeit von einigen Jahren wurde der Wein Anfang Februar 2024 in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

13,5% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines mehr als 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Vin Santo ist ein historischer Wein der Toskana, seit jeher Begleiter von Festen, großen Anlässen und geselligem Beisammensein. Die Trauben, über Monate getrocknet wie die Tradition es vorschreibt, werden schonend gepresst. Die Gärung des Mostes und mindestens zwei Jahre Ausbau in kleinen Holzfässchen lassen einen Wein mit natürlichem Restzucker entstehen.



Degustationsnotizen

Der Vin Santo Santa Cristina präsentiert sich in intensivem Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. An der Nase besticht er mit intensiven Noten von kandierter Frucht, Rosine, Aprikose und Amaretto. Am Gaumen körperreich und weich, getragen von guter Frische und geprägt von einem angenehmen ausgewogenen Finale von Früchten in Sirup.