



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Classificazione

Toscana – IGT

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 nel 2021, è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e si è conclusa con il Sangiovese entro la fine di settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte in epoche differenti e vinificate separatamente per varietà. Tale processo ha permesso di condurre la fermentazione e la macerazione in modo specifico per ciascun vitigno, esaltandone le caratteristiche aromatiche e la morbidezza dei tannini. La temperatura di fermentazione non ha mai superato i 25 °C e i rimontaggi sono stati effettuati in modo da garantire un'estrazione di tannini soffici e delicati.

Al termine della fermentazione malolattica, terminata entro la fine di novembre, il vino ha iniziato il proprio periodo di affinamento che si è concluso in tarda primavera. Fattoria Le Maestrelle è stato imbottigliato a partire da fine maggio 2023.

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 cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovarne la tradizione del suo omonimo vino, ad oltre 60 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.

Fattoria Le Maestrelle è un rosso moderno, dal carattere spiccato, capace di raccontare e far conoscere il forte legame con il territorio di origine, la Toscana, con uno stile attuale.



Note degustative

Fattoria Le Maestrelle si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso spiccano le note fruttate e floreali di ciliegia e violetta ben in armonia con aromi di vaniglia, cioccolato e menta. Al palato i tannini vellutati sono sostenuti da un'ottima freschezza donando un finale lungo e sapido. Persistente il retrogusto e capace di richiamare le sensazioni dolci percepite al naso.