



SANTA CRISTINA BIANCO

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 si è contraddistinta, fin dal germogliamento della vite, per le frequenti precipitazioni. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno ritardato lo sviluppo delle piante. I numerosi giorni di pioggia a partire da maggio hanno rallentato la fioritura, avvenuta dalla seconda settimana di giugno.

Luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, favorendo il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, e recuperando il ritardo iniziale. La vendemmia, avvenuta con 5-7 giorni di ritardo, ha avuto luogo a fine settembre con uve sane, mature, dotate di ottima acidità e con un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione

La vinificazione delle uve è avvenuta separatamente, seguendo i tempi di maturazione di ciascuna varietà. Dopo la diraspatura e una soffice pressatura, il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica ha avuto luogo a temperatura non superiore ai 17 °C in serbatoi di acciaio inox; qui il vino è stato conservato a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a partire da gennaio 2024.

Grado alcolico

12 % 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 rinnovare 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.

Santa Cristina Bianco nasce dai vigneti nella terra dell'Umbria, storica regione vocata alla produzione di bianchi, per un vino morbido, piacevole e dalla buona freschezza.

Note degustative

Santa Cristina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso mostra note fruttate e floreali che ricordano la pera, l'ananas e i fiori d'arancio. Al palato è equilibrato, fresco, leggermente morbido. Fruttato il retrogusto, contraddistinto dagli aromi percepiti al naso.