

# SANTA CRISTINA



## SANTA CRISTINA

### Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

### 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 Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet entro la fine di settembre.

### 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 a 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 fine aprile 2023.

### 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 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.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, gli aromi fruttati e floreali che ricordano la ciliegia, i frutti di bosco e la violetta, si uniscono alle note di vaniglia, cacao e caffè. Al palato è avvolgente, morbido, piacevole e dal retrogusto fruttato.