

SANTA CRISTINA



GIARDINO



Classificazione

Toscana – 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 è iniziata nell'ultima decade di agosto, in linea con la raccolta 2022.

Vinificazione

Parte dell'uva raccolta è stata diraspata, pigiata e subito pressata in maniera soffice per ottenere un mosto poco colorato; l'altra parte, invece, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata lasciata a macerare per alcune ore in serbatoi di acciaio inox per poter estrarre maggiormente gli aromi varietali dalle bucce. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 15° C. Il vino così ottenuto è stato conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C per preservarne la componente aromatica.

Alcool

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.

Giardino Rosé racconta il paesaggio toscano e le proprie origini attraverso toni delicati, aggraziati e fini. Il suo nome esalta la propria natura floreale.

Note degustative

Giardino 2023 si presenta di un colore rosa fior di pesco. Al naso è intrigante e piacevole: le intense note fruttate che ricordano il pompelmo rosa e le fragoline di bosco si uniscono a delicate sensazioni di lime e piacevoli sentori di bosso. Al palato è contraddistinto da una piacevole morbidezza sostenuta da un'ottima freschezza. Persistente il retrogusto, dove tornano gli aromi percepiti al naso.