

SANTA CRISTINA



CAMPOGRANDE

Classificazione

Orvieto DOC Classico

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

Le uve Procanico e Grechetto sono state raccolte separatamente e trasferite in cantina per essere diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Successivamente ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolico

12,5% 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.

Campogrande nasce dai vigneti della storica zona dell'Orvieto Classico DOC, in Umbria, per interpretare l'eleganza e la tipicità di una regione fortemente vocata alla produzione di vini bianchi.

Note degustative

Campogrande 2023 si presenta di un colore giallo paglierino scarico. Al naso è intenso, fruttato: ricorda la mela Golden matura, l'albicocca e la scorza d'arancia. Al palato si presenta fresco, piacevolmente sapido e leggermente morbido. Il retrogusto sul finale ricorda la frutta percepita al naso.