



CAMPOGRANDE



Classificazione

Orvieto DOC Classico

Annata

2018

Clima

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e tendenzialmente freddo che ha favorito un ritardo del risveglio vegetativo di circa una settimana. Le ottime fasi di fioritura ed allegagione sono state accompagnate da precipitazioni frequenti fino ai primi giorni di luglio. Il successivo clima è stato soleggiato fino alla metà di agosto, senza picchi di temperatura eccessivi. Gli ultimi quindici giorni del mese sono stati caratterizzati da piogge occasionali, seguiti da belle giornate contraddistinte da un aumento delle temperature a partire dal mese di settembre. La vendemmia di Grechetto e Procanico è iniziata regolarmente da metà settembre.

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 ad 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 ad una temperatura non superiore a 18 °C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione 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, a 60 anni dalla prima annata nel 1946.

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 2018 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è intenso, con piacevoli sensazioni fruttate di mela ed agrumi che si uniscono a sentori floreali di fiori d'arancio. Al palato si presenta morbido, fresco con un finale minerale e dal retrogusto fruttato.