

# SANTA CRISTINA



## SANTA CRISTINA

### Classificazione

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

### Annata

2018

### Clima

La stagione 2018, caratterizzata da un inverno lungo e tendenzialmente freddo, ha generato un ritardo del risveglio vegetativo. L'ottimo periodo primaverile ha garantito il regolare decorso delle fasi di fioritura ed allegagione. Le precipitazioni frequenti dall'inizio di marzo fino ai primi giorni di luglio hanno preceduto il clima soleggiato fino alla metà di agosto, contraddistinto dall'assenza di picchi di temperatura. Le piogge occasionali degli ultimi quindici giorni del mese sono state seguite dall'aumento delle temperature registrato a partire dal mese di settembre che ha garantito la raccolta di uve sane e perfettamente mature.

La vendemmia è iniziata in linea con la media storica con il Merlot ed il Syrah durante la seconda decade di settembre ed è proseguita con il Sangiovese fino ai primi di ottobre. La raccolta si è conclusa con il Cabernet nella prima settimana di ottobre.

### Vinificazione

Le varietà sono state vinificate separatamente. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, ha avuto luogo la macerazione, decorsa in circa una settimana all'interno di serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 25 °C. Una volta terminata la fermentazione malolattica, conclusa entro l'inverno, è iniziato il periodo di affinamento, che ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox ed in piccola parte in barrique. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da aprile 2019.

### Grado alcolico

13% 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 2018 si presenta di un colore rosso con riflessi violacei. Al naso piacevoli ed intensi aromi fruttati di ciliegia, mora, prugna, si uniscono a note di vaniglia e caffè. Al palato è morbido, avvolgente e dal retrogusto fruttato.