

SANTA CRISTINA



CASASOLE

Classificazione

Orvieto DOC Classico Amabile

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso, a cui ha fatto seguito una primavera, per contro, fresca e contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno e favorito un leggero ritardo del germogliamento e della fioritura.

L'estate è proseguita in modo regolare ed è stata contraddistinta nella prima parte da sporadici eventi piovosi, mentre dalla seconda metà di luglio e per tutto il mese di agosto da un clima caldo e asciutto.

Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte registrate dalla metà di agosto, hanno creato condizioni propizie per una maturazione lenta e regolare. La raccolta è avvenuta a fine settembre, circa 5-7 giorni di ritardo rispetto alla media, con uve sane, mature, dotate di ottima acidità e con un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione

Le uve Procanico e Grechetto sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato a circa 10 °C al fine di ottenere un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica, svolta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 18 °C, è stata bloccata attraverso un repentino abbassamento della temperatura (fino a 0 °C) in modo da donare al vino un naturale residuo zuccherino. Casasole è stato poi filtrato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento iniziato i primi di febbraio 2024.

Grado alcolico

10% Vol.

Zuccheri

38 g/l.

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. Casasole è l'espressione più antica dell'Orvieto: quello che dalla città papale veniva inviato alle mense dei prelati e dei nobiluomini di Roma. A differenza dell'Orvieto Classico, Campogrande, si concede ad un lieve e naturale residuo zuccherino, per presentarsi al palato leggermente amabile.

Note Gustative

Casasole 2023 si presenta di colore giallo paglierino scarico. Al naso è fruttato, con note che richiamano la banana e la pera, a cui si aggiungono leggere sensazioni di fiori d'acacia. Al palato è amabile e caratterizzato da un'ottima freschezza, capace di donare al vino una grande bevibilità.