

SANTA CRISTINA



CASASOLE

Klassifizierung

Orvieto DOC Classico Amabile

Jahrgang

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter, auf den ein Frühjahr folgte, das im Gegensatz dazu kühl und von überdurchschnittlichen Niederschlägen geprägt war, die dazu beitrugen, die Wasserreserven wieder auszugleichen, und zu einer leichten Verspätung von Austreiben und Blüte führten.

Der Sommer verlief regulär, anfangs mit sporadischen Regenfällen, aber ab der zweiten Julihälfte und über den gesamten Monat August mit warmem trockenem Wetter.

Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab Mitte August sorgten für günstige Bedingungen für eine langsame reguläre Reife. Die Lese erfolgte Ende September, etwa 5 bis 7 Tage später als im Durchschnitt, und erbrachte gesunde und reife Beeren mit ausgezeichnetem Säuregehalt und einem exzellenten aromatischen Profil.

Vinifikation

Die Beeren von Procanico und Grechetto wurden entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von etwa 10 °C abgekühlt, um eine natürliche Klärung zu erreichen. Die alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahltanks bei Temperaturen von nicht über 18 °C. Durch ein abruptes Absenken der Temperatur (bis auf 0 °C) wurde sie dann gestoppt, damit der Wein noch natürlichen Restzucker behielt. Danach wurde Casasole filtriert und bei niedrigen Temperaturen bis zur Flaschenabfüllung Anfang Februar 2024 gelagert.

Alkoholgehalt

10% Vol.

Restzucker

38 g/l

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet wird, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Casasole ist das älteste Erzeugnis des Orvieto-Gebiets: der Wein, der aus der Vatikanstadt an die Tafeln der Prälaten und Aristokraten von Rom gesandt wurde. Im Unterschied zum Orvieto Classico Campogrande erlaubt dieser Wein sich einen leichten natürlichen Restzuckergehalt und bleibt somit etwas lieblich.



Degustationsnotizen

Casasole 2023 präsentiert sich in blasser strohgelber Farbe. An der Nase ist er fruchtig mit Noten, die an Banane und Birne erinnern, ergänzt um leichte Nuancen von Akazienblüte. Am Gaumen lieblich und geprägt von hervorragender Frische, die dem Wein große Trinkbarkeit verleiht.