



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Klassifizierung
Toscana – IGT

Jahrgang
2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem milde und wenig regnerischen Winter. Das Austreiben der Reben setzte in den ersten Apriltagen ein, einige Tage später als im Jahr 2021 aufgrund der zu dieser Zeit zu verzeichnenden niedrigen Temperaturen. Der Mai war geprägt von warmen sonnigen Tagen mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, sicherte so eine schnelle Entwicklung der Reben und begünstigte eine frühere Blüte in der letzten Dekade des Monats. Das generell warme trockene Wetter, das den ganzen Sommer prägte, wurde nur von einigen Regenfällen ab Mitte August unterbrochen, dank derer die Reife bestmöglich begann.

Die Lese begann wie im Vorjahr in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, wurde fortgesetzt mit Syrah und schloss vor Ende September mit Sangiovese.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben wurden zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen und separat je nach Rebsorte vinifiziert. Dies ermöglichte es, Gärung und Mazeration spezifisch für jede Varietät durchzuführen und so die aromatischen Merkmale und die Weichheit der Tannine zu entfalten. Die Gärungstemperatur überschritt nie 25 °C und die Remontagen erfolgten so, dass die Extraktion weicher und delikater Tannine gesichert war.

Die malolaktische Gärung war bis Ende November abgeschlossen und der Wein begann seine Ausbauphase, die im späten Frühjahr abgeschlossen war. Fattoria Le Maestrelle wurde ab Mai 2023 in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt
13,5% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, erhebt sich die alte Stadt Cortona. In die eine Richtung eine weite Ebene und in die andere Richtung Hügel und die Ortschaft – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 erbaut wurde zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang von 1946.

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

Fattoria Le Maestrelle ist ein moderner Rotwein von ausgeprägter Persönlichkeit, der starke Verbundenheit mit seinem Herkunftsgebiet zeigt und in aktuellem Stil von seiner Heimat, der Toskana, erzählt.



Degustationsnotizen

Fattoria Le Maestrelle präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase fallen die Frucht- und Blütennoten von Kirsche und Veilchen in schöner Harmonie mit Aromen von Vanille, Schokolade und Minze auf. Am Gaumen werden die samtigen Tannine von herrlicher Frische gestützt und schenken ein langes schmackhaftes Finale. Der anhaltende Nachgeschmack erinnert an die an der Nase wahrgenommenen süßen Noten.