

# SANTA CRISTINA



## SANTA CRISTINA VERMENTINO

### Classificazione

Toscana Vermentino IGT

### Annata

2023

### Clima

L'annata 2023 si è contraddistinta, fin dal germogliamento della vite, per le frequenti precipitazioni. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno ritardato lo sviluppo delle piante. I numerosi giorni di pioggia a partire da maggio hanno ritardato la fioritura, avvenuta dalla seconda settimana di giugno.

Luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, favorendo il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, e recuperando il ritardo iniziale.

La raccolta è avvenuta in ritardo rispetto al 2022, partendo a inizio settembre nei vigneti più precoci per concludersi a fine settembre in quelli più tardivi.

### Vinificazione

L'uva Vermentino è stata diraspata, pigiata e sottoposta a una soffice pressatura. Il mosto così ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C, in modo da favorirne il naturale illimpidimento; successivamente è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 17 °C. La conservazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a metà novembre 2023.

### Grado 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, 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 posta nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono stati 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. Santa Cristina Vermentino nasce per esaltare questa storica e tradizionale varietà toscana attraverso un vino piacevole, con un sapore fresco e minerale.

### Note degustative

Santa Cristina Vermentino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime intensi aromi di ananas e pompelmo, uniti a delicate note di petali di rosa ed erbe aromatiche. Al palato è equilibrato, pieno, sapido, con una buona freschezza e un retrogusto d'agrume.