



SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE

Classificazione

Chianti Superiore DOCG

Annata

2019

Clima

Nel 2019 lo sviluppo della vite è stato condizionato da una primavera inizialmente asciutta e poi fresca e piovosa; queste condizioni climatiche hanno favorito un rallentamento dello sviluppo vegetativo delle viti con un ritardo della fioritura di due settimane rispetto alla media. L'estate è stata calda e contraddistinta da piogge ben distribuite durante la stagione. L'uva al momento della raccolta presentava un buon equilibrio tra acidità e zuccheri e un ottimo potenziale aromatico grazie all'elevata escursione termica tra giorno e notte durante le ultime settimane di maturazione. La vendemmia, in ritardo di una decina di giorni rispetto al 2018, è iniziata a partire dalla seconda decade di settembre con le varietà internazionali per finire con il Sangiovese, dove la raccolta è proseguita fino alla metà di ottobre.

Vinificazione

Le uve raccolte, all'arrivo in cantina, hanno effettuato processi di vinificazione differenziati; parte ha avuto una macerazione di 7-8 giorni, con temperature massime di 25 °C, per esaltare l'estrazione di tannini soffici e il mantenimento degli aromi fruttati dell'uva. L'altra parte, la più consistente, ha effettuato una macerazione più lunga, di 10-12 giorni con temperature di 30 °C e bagnature soffici, in modo da aumentarne l'intensità gustativa. Dopo la fermentazione malolattica, avvenuta nel mese di novembre, il vino ha affinato in serbatoi di acciaio inox. Il Chianti Superiore Santa Cristina è stato imbottigliato a partire dalla metà del mese di aprile 2021.

Grado alcolico

13,5% 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, a 70 anni dalla prima annata nel 1946. 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. Santa Cristina Chianti Superiore nasce da una denominazione che vanta quasi un secolo di storia, un vino dai tannini morbidi, vellutati, dalla grande freschezza, legato profondamente al territorio di produzione.

Note degustative

Il Chianti Superiore Santa Cristina si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è ricco, con note fruttate di marasca, erbe aromatiche e sensazioni balsamiche. Al palato è morbido, avvolgente, con tannini vellutati e un finale lungo e sapido.

