

# SANTA CRISTINA



## CAMPOGRANDE



### Klassifizierung

Orvieto DOC Classico

### Jahrgang

2023

### Klima

Der Jahrgang 2023 war ab dem Austreiben der Reben von häufigen Niederschlägen geprägt. Im April waren Temperaturrückgänge zu verzeichnen, die die Entwicklung der Pflanzen verlangsamten. Zahlreiche Regentage ab Mai verzögerten die Blüte, die in der zweiten Juniwoche begann.

Juli und August waren allgemein warm und trocken, so dass dank der im Frühjahr gebildeten Wasserreserven in den Böden eine korrekte Entwicklung der Trauben begünstigt und die anfängliche Verzögerung wieder aufgeholt wurde. Die Lese erfolgte 5 bis 7 Tage später als sonst Ende September mit gesunden reifen Trauben von ausgezeichneter Säure und einem exzellenten aromatischen Profil.

### Vinifikation

Die Trauben, Procanico und Grechetto, wurden separat gelesen, in die Kellerei verbracht und dort entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um die natürliche Klärung zu unterstützen, und anschließend in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er die alkoholische Gärung bei nicht über 18 °C durchlief. Danach wurde der Wein bis zur Flaschenabfüllung bei einer kontrollierten Temperatur von 10 °C in Inox-Edelstahltanks gelagert.

### Alkoholgehalt

12,5% Vol.

### 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 und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, 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.

Campo grande entsteht auf den Weinbergen in der historischen Zone des Orvieto Classico DOC in Umbrien als Interpretation der Eleganz und Typizität einer Region, die in besonderer Weise zur Erzeugung von Weißweinen berufen ist.

### Degustationsnotizen

Campo grande 2023 präsentiert sich in blass strohgelber Farbe. An der Nase ist er intensiv, fruchtig: er erinnert an reifen Golden Delicious-Apfel, Aprikose und Orangenschale. Am Gaumen frisch, angenehm schmackhaft und etwas weich. Der Nachgeschmack im Finale erinnert an die an der Nase wahrgenommene Frucht.