



Antinori - Santa Cristina

Toscana igt

Uvaggio: 60% Sangiovese, 40% tra Cabernet, Merlot e Syrah

Note degustative:

Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato, ricorda la ciliegia e i frutti di bosco come il mirtillo e il ribes nero. In bocca si presenta saporito e morbido, facile da bere e con un retrogusto fruttato.

Vinificazione:

La vinificazione è avvenuta in modo separato per le diverse varietà d'uva. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura soffice, le uve sono state macerate per circa 1 settimana all'interno di serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 25°C. Il vino è stato quindi travasato ed ha completato la fermentazione malolattica entro l'inverno. L'affinamento, avvenuto parte in legno e parte in inox, ha permesso al vino di essere messo in bottiglia a partire dalla prima settimana di marzo.

