

# BIBI GRAETZ

## SOFFOCONE DI VINCIGLIATA

FIESOLE / **TOSCANA**



Arte e vino sono un binomio spesso vincente, come conferma l'avventura enologica di Bibi Graetz, fondatore della cantina che porta il suo nome, divenuta in pochissimo un punto di riferimento assoluto in Toscana. Bibi, cresciuto in una famiglia di artisti, si laurea all'Accademia delle Belle Arti di Firenze ma ben presto si rende conto che la sua vera passione è il vino. Nel 2000 quindi prende in mano i vigneti di famiglia sui Colli Fiorentini, a Vincigliata, e inizia a lavorare e sperimentare con gli autoctoni di queste zone, Sangiovese, Canaiolo e Colorino. I risultati premiano il suo impegno, spingendolo a puntare anche sull'Isola del Giglio, e i vini di Bibi Graetz ottengono rapidamente un meritatissimo successo. I punti cardine aziendali sono: varietà autoctone, altitudini elevate e vigne vecchie. Le sue etichette artistiche sono famose in tutto il mondo e rappresentano il vestito perfetto per vini dalla personalità ben precisa, profonda e legata allo spirito di chi li produce.



ANNO DI FONDAZIONE  
2000



ESTENSIONE TERRITORIO  
60 Ha



ENOLOGO  
BIBI GRAETZ



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
350,000



VITIGNI  
SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO,  
ANSONICA



### TIPOLOGIA

Vino Rosso – IGT Toscana



### ZONA DI PRODUZIONE

Fiesole, nel vigneto di Vincigliata, che si affaccia su Firenze



### VITIGNO

100% Sangiovese



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ricco di Galestro



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

70 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30HL. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura e ha una durata di circa 10 giorni, seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.



### COLORE

Rosso rubino



### PROFUMO

Al naso spiccano aromi di frutti rossi, tabacco e vaniglia.



### SAPORE

Il sorso è fresco e di buona struttura, con un equilibrio perfetto tra intensità ed eleganza.



### ABBINAMENTI

Perfetto per primi di terra, salumi e carni rosse, sia stufate che alla griglia.

