

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA ROSSO

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

Vigneti di Vincigliata, Olmo, Lamole, Londa, Montefili e Siena



VITIGNO

100% Sangiovese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ricco di scheletro argille e galestri



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Alberello e guyot



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

35-50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui tavoli di cernita, assicurandosi che solo gli acini migliori vengano scelti. A questo punto, le uve di Sangiovese vengono pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte da 225L, in tini di acciaio o in troncoconici di legno da 50HL, facendo attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte da lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli a 1 dopo circa una settimana. Completata la fermentazione, il vino viene trasferito all'interno di barrique e botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento di 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima che venga deciso il blend finale.



COLORE

Rosso rubino luminoso



PROFUMO

Al naso è ricco di sfumature e sentori, con la frutta rossa in evidenza che non sovrasta mai gli altri profumi, tra i quali emergono delicatamente tabacco, vaniglia e spezie.



SAPORE

Al palato è elegante e carnoso, con una perfetta combinazione di freschezza e struttura e con un'acidità ben bilanciata.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni rosse, in umido e alla griglia, e piatti di terra.

