

BIBI GRAETZ

BALOCCHI DI COLORE N°3

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

Nel vigneto di Vincigliata, a 250 metri d'altezza, con esposizione nord-ovest



VITIGNO

100% Colorino



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno limoso-argilloso con Galestro



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Fino a 50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli di Balocchi di Colore N°3 sono vendemmiati a mano dalla più vecchia parcella del vigneto di Vincigliata al perfetto livello di maturazione. Dopo la prima selezione nel vigneto, una seconda selezione avviene in cantina prima della diraspatura. A questo punto gli acini di Colorino sono sottoposti a pressature soffice e messi in barrique aperte. La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni con 4-5 follature manuali al giorno nel picco della fermentazione, decrescendo lentamente a 2 follature molto leggere solo per mantenere il cappello delle vinacce bagnato. Dopo la fermentazione il vino è spostato in vecchie barrique che hanno più di 20 anni, dove avviene la fermentazione malo-lattica. Il vino è invecchiato per circa due anni prima di essere imbottigliato.



COLORE

Rosso rubino intenso



PROFUMO

Al naso emergono note di frutti rossi e liquirizia che si legano a ricordi balsamici.



SAPORE

Al palato ha grande struttura: è intenso e potente, con tannini vellutati e fini che avvolgono la bocca.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di terra strutturati, in particolare carni rosse.

