

BIBI GRAETZ

BOLLAMATTA

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 Spumante Brut Rosé – Metodo Charmat



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Vincigliata, Siena e Lamole



VITIGNO

100% Sangiovese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ricco di scheletro, galestro e argilla



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e alberello



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

50-80 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una volta completata la vendemmia le uve vengono dirasate e sottoposte a una pigiatura soffice. Le vinacce vengono lasciate a contatto con il mosto per 4-5 ore in modo da estrarre aromi e colori. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio con temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave sui lieviti per circa due mesi.



COLORE

Rosato brillante



PROFUMO

Al naso emerge la pienezza e l'intensità dei frutti rossi.



SAPORE

Al palato è fresco ed equilibrato, piacevole e sorprendentemente lungo.



ABBINAMENTI

Ideale per l'aperitivo, accompagna bene anche tutto il pasto.

