

Bibi Graetz

CASAMATTA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Isola del Giglio, nei vigneti aziendali più giovani.

Vitigno 60% Ansonica, 30% Vermentino, 10% Trebbiano

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a mano e fermentate in vasche d'acciaio, diraspate e sottoposte a pressatura soffice con ghiaccio secco. La fermentazione è condotta a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza del vino, e dura circa due settimane.

Invecchiamento Affinamento di circa 6 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

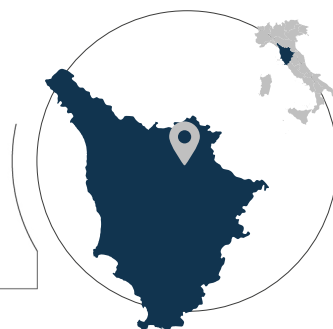
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso dà subito l'impressione di freschezza, con note di fiori d'arancia, pesco e agrumi.

Sapore Il sorso è dominato da un blend di freschezza e sapidità che richiama la brezza marina.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad antipasti e primi di mare.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

