

Bibi Graetz

CASAMATTA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Poderi di Fiesole, nei vigneti di Vincigliata e dell'Olmo

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione La fermentazione viene condotta in vasche d'acciaio per mantenere lo stile del vino, e dura non più di una settimana, senza macerazione alla fine del processo. Viene poi fatto un blend fra i diversi vigneti.

Invecchiamento Affinamento 6 mesi in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento finale.

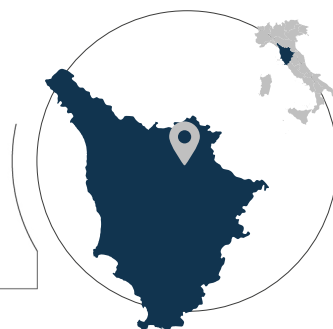
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso è fine e dinamico, con i frutti rossi ben in evidenza.

Sapore Al palato è fresco, con un ritorno fruttato e tannini fini ed ben integrati. Unisce con disinvoltura eleganza e beva.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con primi di terra, salumi, carne alla griglia e formaggi stagionati.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

