

Bibi Graetz

COLORE BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Isola del Giglio, nel vigneto secolare di Pietrabona, a 50 metri dal mare.

Vitigno 100% Ansonica

Tipologia del terreno Scoglio e sabbia granitica.

Sistema di allevamento Alberello alla gigliese

Vinificazione Tutte le uve sono state raccolte manualmente e trasportate in cassette fino alla cantina, situata nel piccolo borgo di Giglio Castello. Le uve dopo la diraspatura sono state sofficemente pressate, poi fermentate a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Un 70% del vino è stato poi spostato in barrique per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione e affinamento in acciaio..

Invecchiamento Affinamento di 8 mesi in barrique nuove e acciaio inox.

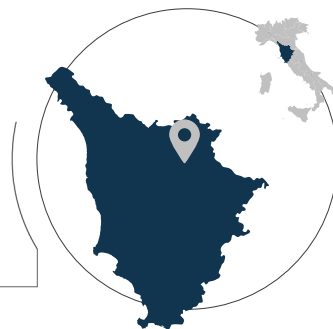
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso si alternano aromi di pesca, timo e fiori gialli che si combinano con una delicata nota di scorza di limone candita.

Sapore Al palato è strutturato e perfettamente bilanciato, con sapidità e freschezza a condurre tutto il sorso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di mare importanti, in particolare con i crostacei.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

