

Bibi Graetz

COLORE ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Vigneti di Lamole, Vincigliata, Olmo e Siena di oltre 70 anni.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreno ricco di galestro e argilla.

Sistema di allevamento Alberello e guyot

Vinificazione Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui due tavoli di cernita, assicurandosi che solo gli acini migliori vengano scelti. A questo punto, le uve di Sangiovese vengono pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte da 225L, in tini di acciaio o in troncoconici di legno da 50HL, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli ad 1 dopo circa una settimana.

Invecchiamento Completata la fermentazione, il vino viene trasferito all'interno di barrique e botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento di 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima che venga deciso il blend finale.

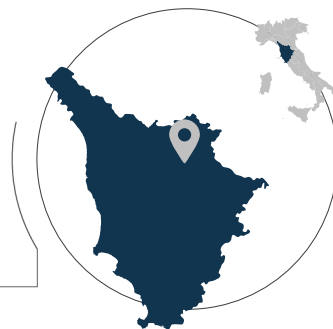
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso è finissimo e ricco di sfaccettature, con ricordi di fiori ad anticipare il tutto, seguiti da frutti rossi, spezie e cuoio.

Sapore Al palato è caldo ed energico, con l'eleganza a fare da filo conduttore in tutto il sorso.

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



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

