

Bibi Graetz

# SOFFOCONE DI VINCIGLIATA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** Fiesole, nel vigneto di Vincigliata, che si affaccia su Firenze.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreno ricco di galestro.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30Hl. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura e ha una durata di circa 10 giorni, seguiti da alcuni giorni di macerazione

**Invecchiamento** 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.

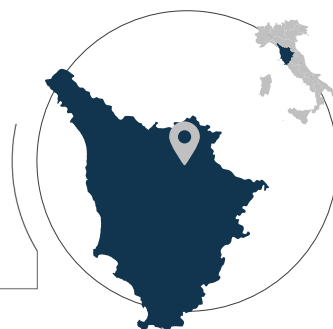
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso spiccano aromi di frutti rossi, tabacco e vaniglia.

**Sapore** Il sorso è fresco e di buona struttura, con un equilibrio perfetto tra intensità ed eleganza.

**Abbinamenti** Perfetto per primi di terra, salumi e carni rosse, sia stufate che alla griglia.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,  
COLORINO, ANSONICA

