

Bibi Graetz

TESTAMATTA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Isola del Giglio, nei vigneti Serrone, Radice, Scopeto e Olivello, con età media di 120 anni.

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 barriques per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.

Invecchiamento 12 mesi in barrique e acciaio.

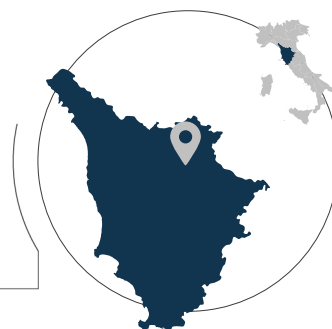
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Aromi agrumati e di erbe aromatiche si mescolano con leggeri ricordi di vaniglia, in un naso finissimo e intenso.

Sapore Al palato richiama la freschezza del mare, che si combina con un sorso elegante e di carattere.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di pesce elaborati.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ

 ANNO DI FONDAZIONE | 2000

 ENOLOGO | BIBI GRAETZ

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

