

Bibi Graetz

TESTAMATTA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Vigneti di Vincigliata, Olmo, Lamole, Londa, Montefili e Siena, tra i 35 e i 50 anni di età.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreno ricco di scheletro, argille e galestri

Sistema di allevamento Alberello e guyot

Vinificazione Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui 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 attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte da lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli a 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.

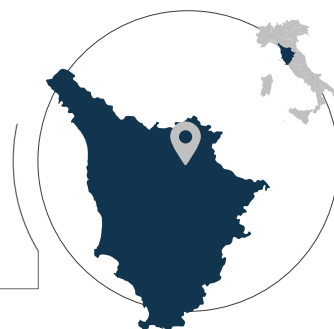
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino luminoso.

Profumo Al naso è ricco di sfumature e sentori, con la frutta rossa in evidenza che non sovrasta mai gli altri profumi, tra i quali emergono delicatamente tabacco, vaniglia e spezie.

Sapore Al palato è elegante e carnoso, con una perfetta combinazione di freschezza e struttura e con un'acidità ben bilanciata.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni rosse, in umido e alla griglia, e piatti di terra.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, ANSONICA

