

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA BIANCO

FIESOLE / **TOSCANA**



Arte e vino sono un binomio spesso vincente, come conferma l'avventura enologica di Bibi Graetz, fondatore della cantina che porta il suo nome, divenuta in pochissimo un punto di riferimento assoluto in Toscana. Bibi, cresciuto in una famiglia di artisti, si laurea all'Accademia delle Belle Arti di Firenze ma ben presto si rende conto che la sua vera passione è il vino. Nel 2000 quindi prende in mano i vigneti di famiglia sui Colli Fiorentini, a Vincigliata, e inizia a lavorare e sperimentare con gli autoctoni di queste zone, Sangiovese, Canaiolo e Colorino. I risultati premiano il suo impegno, spingendolo a puntare anche sull'Isola del Giglio, e i vini di Bibi Graetz ottengono rapidamente un meritatissimo successo. I punti cardine aziendali sono: varietà autoctone, altitudini elevate e vigne vecchie. Le sue etichette artistiche sono famose in tutto il mondo e rappresentano il vestito perfetto per vini dalla personalità ben precisa, profonda e legata allo spirito di chi li produce.



ANNO DI FONDAZIONE
2000



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
BIBI GRAETZ



BOTTIGLIE IN UN ANNO
350,000



VITIGNI
SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO,
ANSONICA



TIPOLOGIA
Vino Bianco – IGT Toscana



ZONA DI PRODUZIONE
Isola del Giglio, nei vigneti Serrone, Radice, Scopeto e Olivello



VITIGNO
100% Ansonica



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Scoglio e sabbia granitica



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Alberello alla gigliese



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
120 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
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 soffocemente 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.



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.

