

Bibi Graetz

BOLLAMATTA

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante Brut Rosé

Zona produttiva Vigneti di Vincigliata, Siena e Lamole.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreno ricco di scheletro, galestro e argilla.

Sistema di allevamento Guyot e alberello

Vinificazione Una volta completata la vendemmia le uve vengono diraspate e sottoposte a una pigiatura soffice. Le vinacce vengono lasciate a contatto con il mosto per 4-5 ore in modo da estrarre aromi e colori. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio con temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave sui lieviti per circa due mesi.

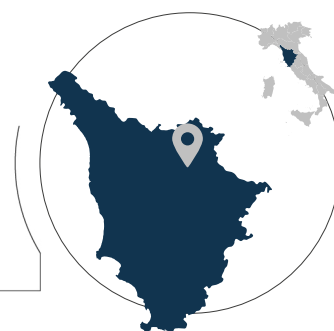
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosato brillante.

Profumo Al naso emerge la pienezza e l'intensità dei frutti rossi.

Sapore Al palato è fresco ed equilibrato, piacevole e sorprendentemente lungo.

Abbinamenti Ideale per l'aperitivo, accompagna bene anche tutto il pasto.



FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ

 ANNO DI FONDAZIONE | 2000

 ENOLOGO | BIBI GRAETZ

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLO,
COLORINO, ANSONICA

