

BIBI GRAETZ

CASAMATTA 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

Sud della Toscana, fra Capalbio e il Monte Argentario



VITIGNO

60% Vermentino, 30% Trebbiano, 10% Ansonica



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono vendemmiate a mano e fermentate in vasche d'acciaio, diraspate e sottoposte a pressatura soffice con ghiaccio secco. La fermentazione è condotta a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza del vino, e dura circa due settimane. Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Al naso dà subito l'impressione di freschezza, con note di fiori d'arancia, pesco e agrumi.



SAPORE

Il sorso è dominato da una bella acidità: ritornano le sensazioni già avvertite al naso e si uniscono a ricordi di pera e frutta esotica. Equilibrato, sapido e con ricordi di brezza marina.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ad antipasti e primi di mare.