

# BIBI GRAETZ

## CASAMATTA ROSSO

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 Rosso – IGT Toscana



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti a nord di Firenze e verso Siena.



### VITIGNO

100% Sangiovese



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione viene condotta in vasche d'acciaio per mantenere lo stile del vino, e dura non più di una settimana, senza macerazione alla fine del processo. Viene poi fatto un blend fra i diversi vigneti e invecchiamento di 6 mesi in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento finale.



### COLORE

Rosso rubino



### PROFUMO

Al naso è fine e dinamico, con i frutti rossi ben in evidenza.



### SAPORE

Al palato è fresco, con un ritorno fruttato e tannini fini ed ben integrati. Unisce con disinvoltura eleganza e beva.



### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con primi di terra, salumi, carne alla griglia e formaggi stagionati.

