

Bibi Graetz

# SOFOCONE DI NATALE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** Fiesole, nel vigneto di Vincigliata, che si affaccia su Firenze

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Metodo di coltivazione della vite** Guyot.

**Composizione del suolo** Terreno ricco di Galestro

**Vinificazione e affinamento** Il Soffocone viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Vincigliata, a Fiesole, caratterizzato da una perfetta esposizione che va da sud-ovest a sud e da un terreno ricco di Galestro. Tutte queste caratteristiche combinate conferiscono al vino le sue principali note di eleganza e freschezza, che vengono esaltate grazie al processo di vinificazione. La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30HL. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura ed ha una durata di circa 10 giorni seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino

**Profumo** Al naso spiccano aromi di frutti rossi, tabacco e vaniglia.

**Sapore** Il sorso è fresco e di buona struttura, con un equilibrio perfetto tra intensità ed eleganza.

**Abbinamenti** Perfetto per primi di terra, salumi e carni rosse, sia stufate che alla griglia.

FIESOLE / TOSCANA

BIBI GRAETZ



ANNO DI FONDAZIONE | 2000



ENOLOGO | BIBI GRAETZ



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAIOLI,  
COLORINO E ANSONICA

