

# 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**  
Podere di Fiesole, nei vigneti di Vincigliata e dell'Olmo



**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.

