

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.

