

# BIBI GRAETZ

## COLORE 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 di Lamole, Vincigliata, Olmo e Siena



### VITIGNO

100% Sangiovese



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Galestro e argilla



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Alberello e guyot



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Oltre 70 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui due tavoli di cernita, assicurandosi che solo gli acini migliori vengano scelti. A questo punto, le uve di Sangiovese vengono pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte da 225L, in tini di acciaio o in troncoconici di legno da 50HL, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli ad 1 dopo circa una settimana. Completata la fermentazione, il vino viene trasferito all'interno di barrique e botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento di 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima che venga deciso il blend finale.



### COLORE

Rosso rubino



### PROFUMO

Al naso è finissimo e ricco di sfaccettature, con ricordi di fiori ad anticipare il tutto, seguiti da frutti rossi, spezie e cuoio.



### SAPORE

Al palato è caldo ed energetico, con l'eleganza a fare da filo conduttore in tutto il sorso.



### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di terra strutturati, in particolare carni rosse.

