

BIBI GRAETZ

BUGIA 2018

BUGIA

La comunità del Giglio è molto piccola e gli abitanti usano i soprannomi delle famiglie che ormai vengono tramandati da generazioni. “Bugia” è il soprannome dell’anziano contadino che si prende cura di alcuni vigneti sull’isola.

Note del produttore

100% Ansonica del Giglio

“Mi piace sentire il terroir dell’isola che viene fuori: la mineralità del suolo granitico, la salsedine del mare e la secchezza del vento, ho davvero la sensazione di avere l’isola nel bicchiere.”

Bibi Graetz



Annata 2018: andamento stagionale

La 2018 è stata un’annata stabile e bilanciata in tutta la Toscana senza eventi meteorologici estremi. In particolare, sull’Isola del Giglio la 2018 è stata un’annata ottimale caratterizzata da grande armonia. Durante il mese di Settembre si sono registrate condizioni metereologiche ottimali: giornate calde e soleggiate e notti fresche. La vendemmia è iniziata alla fine di settembre ed è durata fino a metà Ottobre inoltrata.

Vinificazione e affinamento

Bugia è la selezione delle uve provenienti dagli 8 ettari vitati sull’Isola del Giglio. Le uve sono state raccolte e selezionate manualmente. Dopo una pigiatura soffice il mosto è stato decantato per alcune ore prima della fermentazione che è stata condotta principalmente in acciaio mentre una piccola percentuale, meno del 20% è stata fermentata in barrique da 225L. Questa fase è stata seguita da un periodo di affinamento di sei mesi prima dell’imbottigliamento finale.