

BIBI GRAETZ

BOLLAMATTA



Bollamatta Brut Rosé

Bollamatta è un metodo charmat realizzato con Sangiovese proveniente dai vigneti più vocati dell'azienda, gli stessi utilizzati per Testamatta e Colore. Una vendemmia verde per un vino immediato, divertente e piacevole, frutto di grande terroir e creatività.

Note del produttore

100% sangiovese

“Adoro questa versione spumantizzata di Sangiovese. Al naso si riescono a sentire la pienezza e l'intensità dei frutti rossi; fresco ed equilibrato in bocca, un finale molto piacevole ed sorprendentemente lungo. Perfetto sia per l'aperitivo che per pasteggiare.

Bibi Graetz

Vinificazione e affinamento

Bollamatta è un brut rosé realizzato esclusivamente con uve sangiovese uve provenienti dai nostri vigneti più vocati, di età compresa tra i 50 e gli 80 anni, gli stessi utilizzati per Testamatta e Colore. La vendemmia verde viene posticipata così da raggiungere la concentrazione zuccherina perfetta per la spumantizzazione.

Una volta completata la vendemmia le uve vengono diraspate e sottoposte ad una pigiatura soffice. Le vinacce vengono lasciate a contatto con il mosto per 4-5 ore in modo da estrarre aromi e colori. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio con temperature controllata. La seconda fermentazione in autoclave a contatto con i lieviti per circa due mesi.