



BIBI G. METZ















COLORE

COLORE
BIBI GRAETZ

TESTAMATTA
TOSCANA
2015
BIBI GRAETZ



SOFFOCONE
DI VINCIGLIATA

TOSCANA
2016
BIBI GRAETZ

IT'S A GAME!
TOSCANA
2016
BIBI GRAETZ



CASAMATTA
TOSCANA
2018
BIBI GRAETZ





BIBI GMETZ

COLORE

IGT Toscana rosso



Vigneto: Selezione dei vigneti di Siena, Lamole, Vincigliata

Varietà: Sangiovese 80%, 10% Colorino, 10% Canaiolo

Età vigneti: oltre 60 anni

Terreni: galestro argilla

Allevamento: alberello e guyot

Vinificazione: fermentazione spontanea in barriques aperte con 8 follature manuali giornaliere.

Affinamento: in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 24 mesi, 6 mesi in bottiglia

Vineyards: Selection of Siena, lamole, vincigliata

Blend: Sangiovese 80%, 10% Colorino, 10% Canaiolo

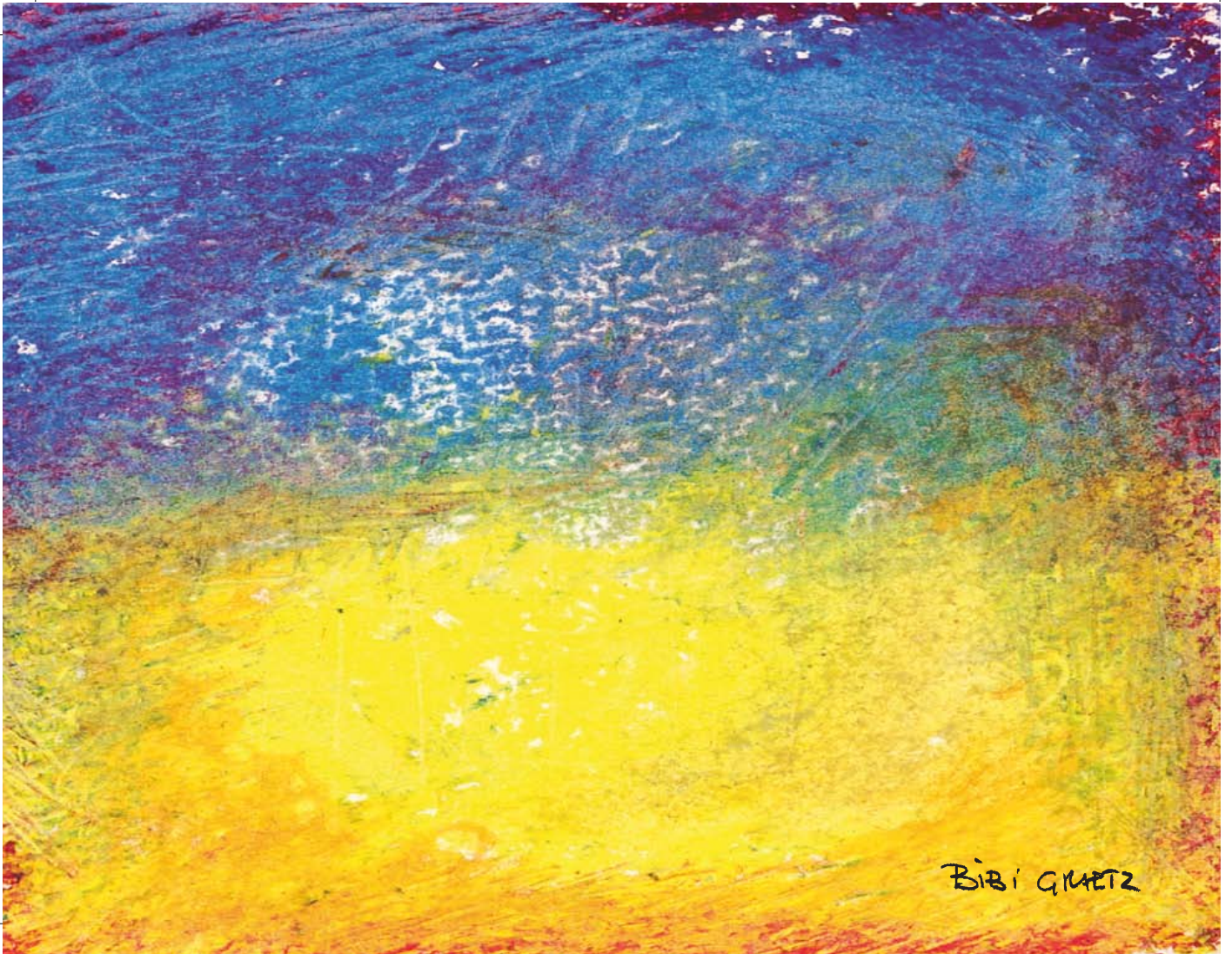
Age of the vines: over 60 years old

Soil: Galestro and clay

Training system: Goblet and guyot

Vinification: natural fermentation in open top barriques with 8 manual punch downs per day.

Aging: 24 months in 225l barrels plus 6 months in bottle



BIBI GUETZ

TESTAMATTA

IGT Toscana rosso



Vigneto: Selezione dei vigneti di Siena, Lamole, vincigliata, Londa, Montefili

Varietà: 100% Sangiovese

Età vigneti: oltre 50 anni

Terreni: Medio impasto, ricco di scheletro con presenza di argille e galestri

Allevamento: alberello e guyot

Vinificazione: Fermentazione in barriques aperte e botte grande, con 6-8 follature manuali giornaliere

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Vineyards: Selection of the Siena, Lamole, vincigliata, Londa, Montefili

Blend: 100% Sangiovese

Age of the vines: over 50 years old

Soil: Galestro and clay

Training system: Goblet and guyot

Vinification: natural fermentation in open top barrels and casks, with 6-8 manual punch-downs per day

Aging: 24 months in barriques and 6 months in bottles



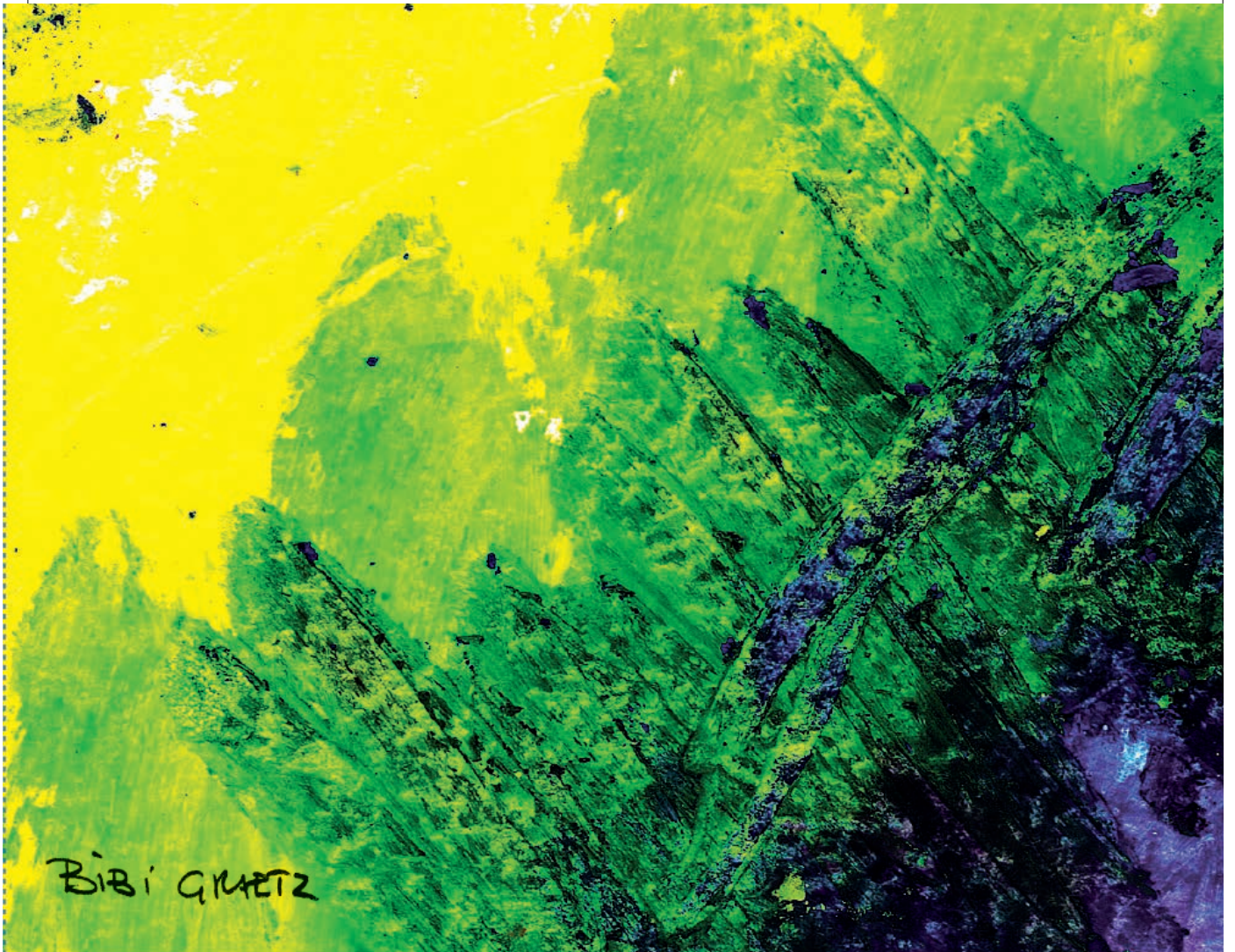
SOFFOCONE

IGT Toscana rosso



Vigneto: Vincigliata
Varietà: 100% Sangiovese
Età vigneti: 35-40 anni
Terreni: Galestro
Allevamento: Guyot
Vinificazione: Botte grande 30hl
Affinamento: 12 mesi in botte grande 30 e 50 hl
e 6 mesi in bottiglia

Vineyards: Vincigliata
Blend: 100% Sangiovese
Age of the vines: 35-40 years old
Soil: Galestro
Training system: Guyot
Vinification: 30hl oak casks
Aging: 12 months in 30-50 hl casks and 6 months in bottle



BIBI GRETZ

IT'S GAME!

IGT Toscana rosso



Vigneto: Vigneti compresi nella zona fra Firenze e Siena

Varietà: Cabernet S. 85% Merlot 15%

Età vigneti: 20 anni

Terreni: Galestro

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: vasche in acciaio

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio

Vineyards: in the area in between Firenze and Siena

Blend: Cabernet S. 85% Merlot 15%

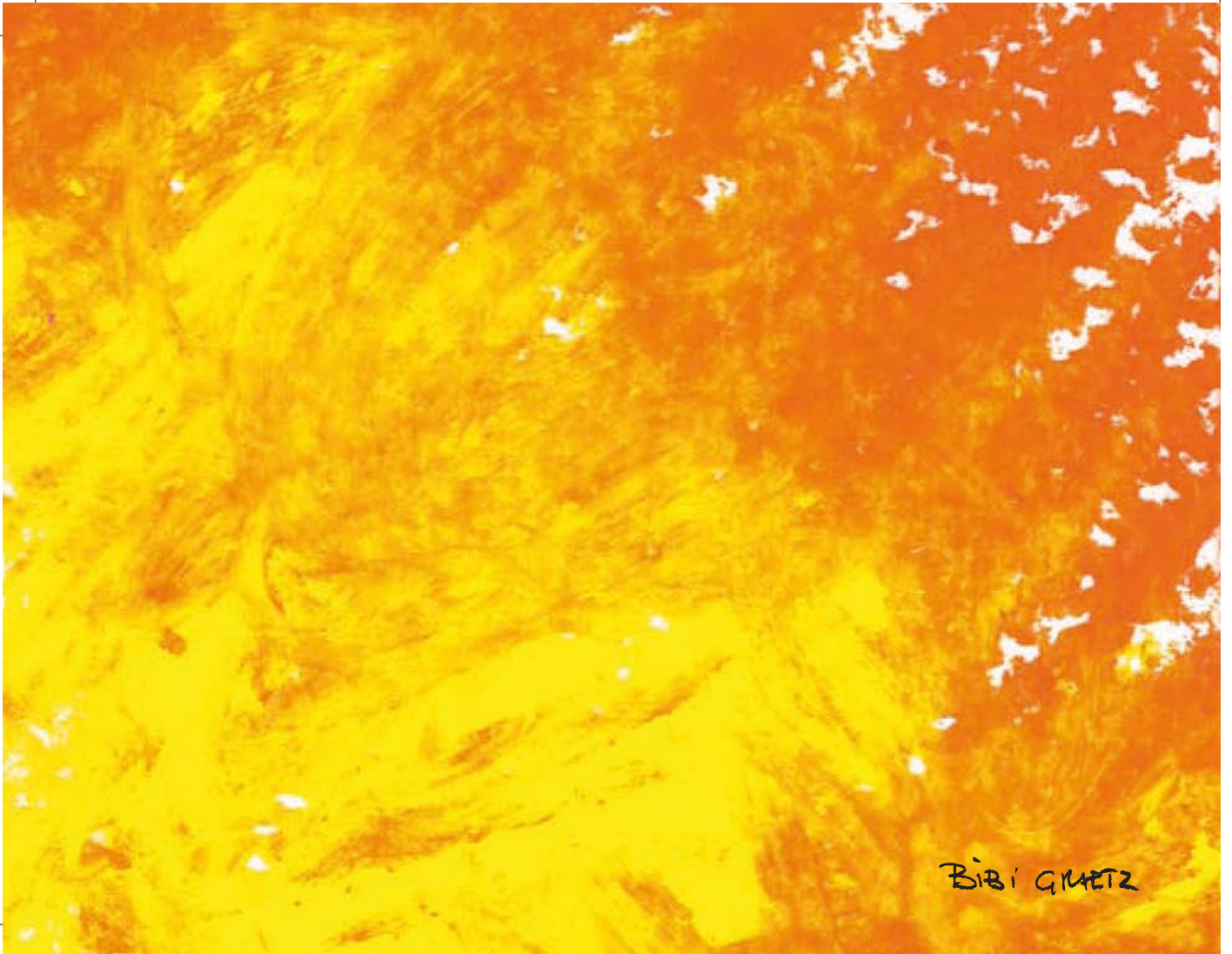
Age of the vines: 20 years old

Soil: Galestro

Training system: Guyot and spurred cordon

Vinification: stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks



BIBI GRUETZ

CASAMATTA

IGT Toscana rosso



Vigneto: Vigne più giovani fra Firenze e Siena

Varietà: Sangiovese 100%

Età vigneti: 15 anni

Terreni: Medio impasto

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: vasche di acciaio

Affinamento: vasche di acciaio per 6 mesi

Vineyards: youngest vines in between Firenze and Siena

Blend: 100% Sangiovese

Age of the vines: 15 years old

Soil: medium dough

Training system: Guyot e spurred cordon

Vinification: stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks



BIBI GMETZ

TESTAMATTA

IGT Toscana bianco



Vigneto: Selezione della migliore vigna dell'isola del Giglio, Serrone

Varietà: 100% ansonica

Età vigneti: fino a 120 anni

Terreni: scoglio e sabbia granitica

Allevamento: alberello alla gigliese

Vinificazione: in barriques di rovere francesce, legno pregiato e specifico per vini bianchi di Borgogna

Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francesce, legno pregiato e specifico per vini bianchi di Borgogna e 6 mesi bottiglia

Vineyards: Single vineyard selection from Serrone, Giglio island

Blend: 100% Ansonica

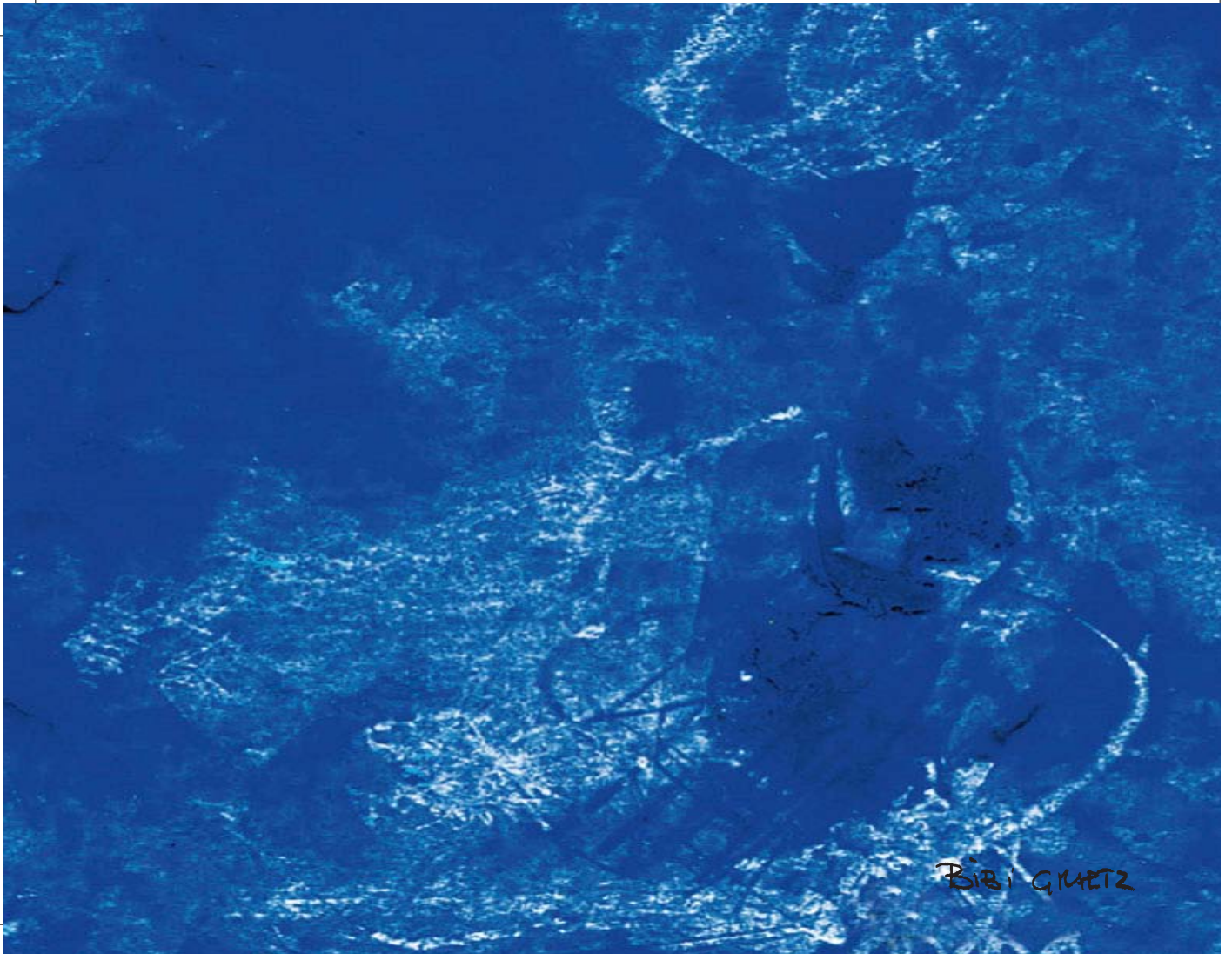
Age of the vines: 120 years old

Soils: granite sand and rocks

Training system: Giglio style Goblet

Vinification: in French oak barrels specific for white wines from Burgundy

Aging: 6 months in French oak barrels specific for white wines from Burgundy and 6 months in bottle



Bibi GIMETZ

BUGIA

IGT Toscana bianco



Vigneto: Selezione delle migliori parcelle dell'isola del Giglio

Varietà: Ansonica 100%

Età vigneti: 90 anni

Terreni: scoglio e sabbia granitica

Allevamento: alberello alla gigliese

Vinificazione: acciaio e 10% in barriques

Affinamento: 12 mesi acciaio e 10% in barriques

Vineyards: selection of the oldest vineyards on the island of Giglio

Blend: 100% Ansonica

Age of the vines: 90 years

Soil: granite sand and rocks

Training system: Giglio style Goblet

Vinification: stainless steel and 10% in French oak barrels

Aging: 12 months stainless steel and 10% in French oak barrels



BIBI GRATZ

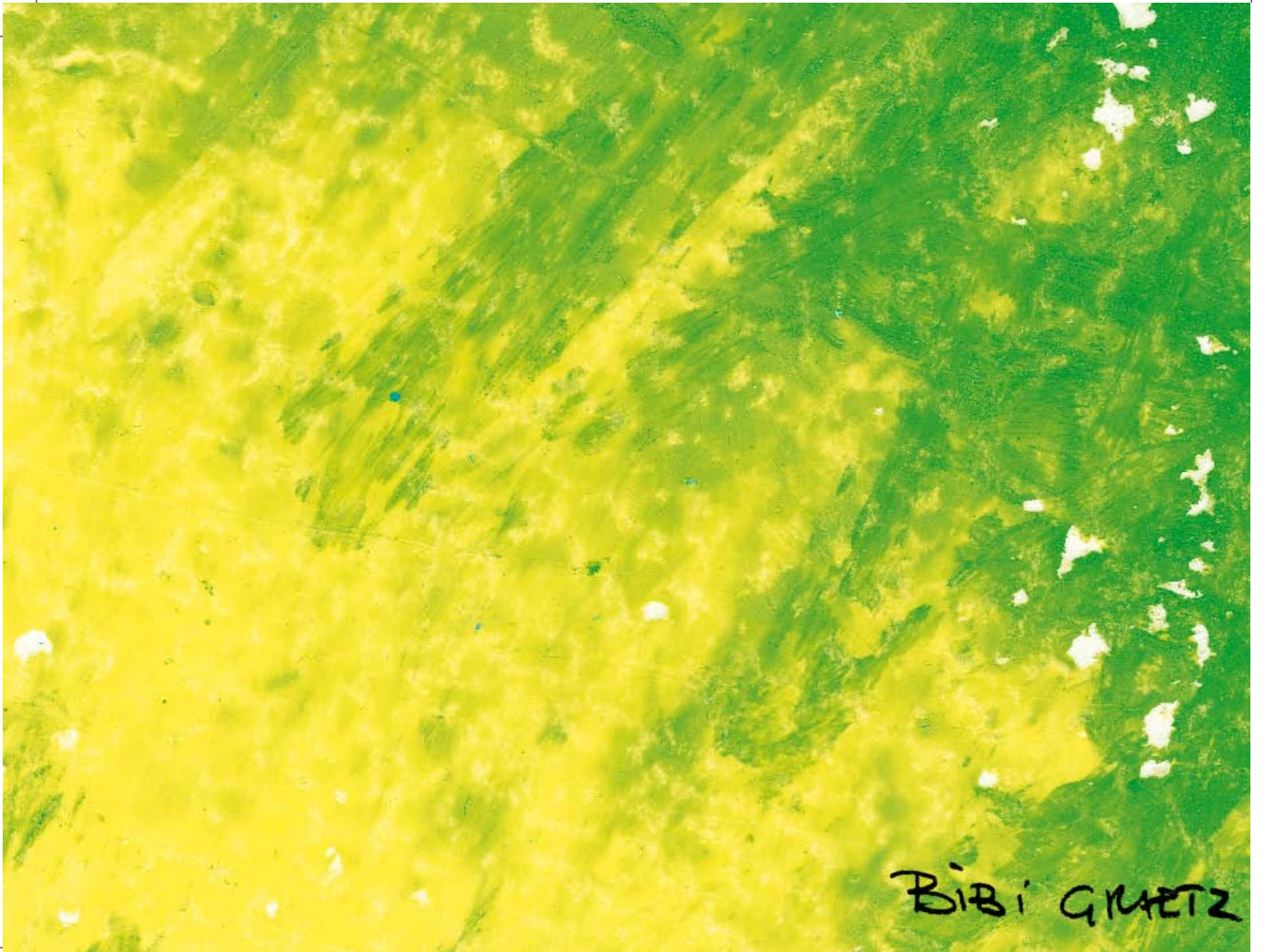
SCOPETO

IGT Toscana bianco



Varietà: 70% Ansonica 30% Vermentino
Età dei vigneti: 30 anni
Terreno: Sabbia granitica e scoglio di granito
Allevamento: Vigne basse: tipico guyot alla gigliese su terrazze, allevato su canne intrecciate
Zona di Produzione: Isola del Giglio
Vinificazione: In tini di acciaio
Maturazione: In tini di acciaio

Grapes: 70% Ansonica 30% Vermentino
Vineyards: 30 years
Soil: Granite sand and granitic rocks
Training System: Goblet in Giglio's technique
Production zone: Isola del Giglio
Vinification: In stainless steel
Aging: In stainless steel



BIBI GRUETZ

CASAMATTA

IGT Toscana bianco



Varietà: 60% Vermentino, 30% Trebbiano,
10% Moscato

Età vigneti: 15 anni
Terreni: medio impasto
Allevamento: Guyot e Cordone Speronato
Vinificazione: In tini di acciaio
Affinamento: In tini di acciaio

Grapes 60% Vermentino, 30% Trebbiano,
10% Moscato

Vineyards: 15 years old medium texture
Soil: medium texture

Training system: Guyot and Spurred Cordon
Product zone: Maremma

Vinification: Stainless steel
Aging: Stainless steel



BIBI GILETZ

CASAMATTA

Rosato



Vigneto: Vigneti compresi nella zona fra Firenze e Siena

Varietà: 100% Sangiovese

Età vigneti: 15 anni

Terreni: medio impasto

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: vasche in acciaio

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio

Vineyards: *in the area in between Firenze and Siena*

Blend: *Sangiovese 100%*

Age of the vines: *15 years old*

Soil: *medium dough*

Training system: *Guyot and spurred cordon*

Vinification: *stainless steel tanks*

Aging: *6 months in stainless steel tanks*



BOLLAMATTA

Rosato



- Zona di produzione: Vincigliata, Fiesole, Greve, Panzano, Siena
- Varietà: 100% Sangiovese
- Età dei vigneti: 50-80 anni. Vigneti di Testamatta e Colore
- Terreni: Medio impasto, ricco di scheletro, con presenza di argille e galestri
- Allevamento: Guyot e alberello
- Fermentazione: In acciaio inox. Diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata.
- Affinamento: Sulla feccia nobile in acciaio
- Preso di spuma: Metodo Charmat lungo, 5 mesi sui
- Production zone: Vincigliata, Fiesole, Greve, Panzano, Siena*
- Grapes: 100% Sangiovese*
- Vineyards: 50-80 years, vineyards Testamatta and Colore*
- Soil: Rich in galestro e clay*
- Training System: Guyot and goblet*
- Fermentation: In stainless steel. De-stemming, pressing, settling of must, fermentation controlled temperature .*
- Aging: On lees in stainless steel*
- Second fermentation: Charmat method, five months on the yeasts*

2000

2001

2002

Wine Advocate

2003

Wine Spectator

2004

Wine Spectator

2005

Wine Spectator

2006

Wine Spectator

Wine Advocate

2007

Wine Spectator

2008

Wine Advocate

Wine Spectator

2009

Wine Spectator

Wine Advocate

2010

Wine Spectator

2011

Wine Spectator

Guida Veronelli

Wine Advocate

Bibenda

2012

Guida Veronelli

James Suckling

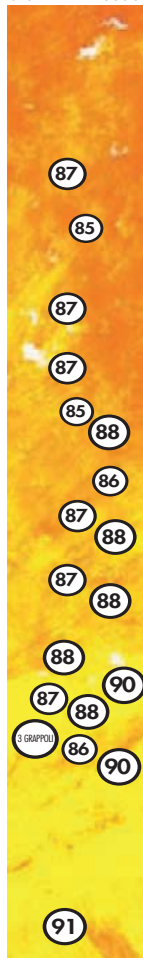
2013

2015

2016

James Suckling

CASAMATTA ROSSO



Guida Veronelli
Wine Art Japan
Wine Advocate

Luigi Veronelli
Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Spectator
Guida Espresso
Vini Buoni d'Italia

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Enthusiast

Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Wine Advocate
Wine Spectator

Wine Enthusiast
James Suckling

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Enthusiast
James Suckling

Wine Spectator
James Suckling

James Suckling
Guida Veronelli

James Suckling
Wine Spectator

James Suckling

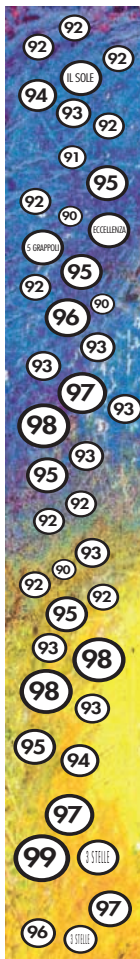
James Suckling

Guida Veronelli

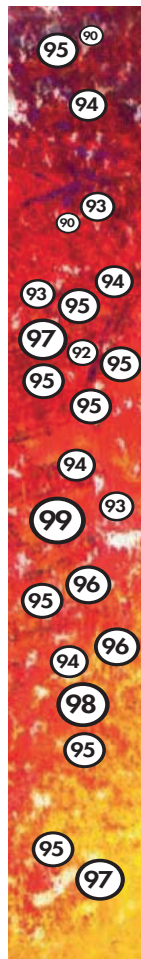
James Suckling

Wine Advocate
Guida Veronelli

TESTAMATTA



COLORE



Guida Veronelli
Wine Art Japan

Wine Advocate

Guida Veronelli
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
James Suckling

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Spectator
James Suckling

James Suckling
Guida Veronelli

James Suckling
Wine Spectator

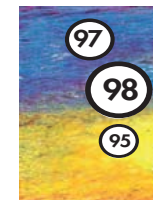
James Suckling

James Suckling

James Suckling

Wine Advocate

TESTAMATTA BIANCO



2016
James Suckling

2017
James Suckling

2018
Wine Advocate



CAMPANIA ENAVACIA ACCORDO DI COLTAZIONE NO. 13061

BIBI GRAETZ

Via di Vincigliata 13,
50014 – Fiesole (FI)
ITALIA

Tel. +39 055 597222
www.bibigraetz.com
info@bibigraetz.com