

# BIBI GRAETZ

## CASAMATTA Bianco 2018

### Casamatta Bianco

Casamatta Bianco, vino dell'Argentario, ci parla di vitigni tradizionali e vigne vecchie. Un vino fresco, croccante e salino che porta con sé la brezza del mare. Questo blend, tipico della costa meridionale Toscana, è perfettamente armonico e bilanciato: il Vermentino porta freschezza, il Trebbiano corpo e il Moscato note aromatiche.

### Note del produttore

*Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Moscato Bianco 10%*

*“Quando bevo un bicchiere di Casamatta Bianco mi trovo immediatamente nella costa meridionale della Toscana, all'Argentario. Questo vino riflette il terroir della zona, il sole e i profumi della Maremma. Note floreali del Moscato, fiori di pesco, note agrumate e freschezza del Vermentino, pera e frutta esotica”*

*Bibi Graetz*



### Annata 2018: andamento stagionale

Il 2018 è stata un'annata bilanciata in tutta la Toscana. Iniziata con piogge significative durante l'inverno e la primavera si è poi stabilizzata. L'estate infatti molto calda e secca, con rovesci occasionali, ha permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di maturazione prima della vendemmia che è stata leggermente posticipata rispetto al solito.

### Vinificazione e affinamento

Le uve per il Casamatta Bianco vengono raccolte nella zona della Maremma, tra l'Argentario e Capalbio. Dopo la raccolta, fatta rigorosamente a mano sono state selezionate prima in vigna e poi in cantina. Dopo essere state, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice con del ghiaccio secco per poi essere fermentate in tini di acciaio. La fermentazione dura circa due settimane ed è condotta a temperature molto basse per mantenere integra tutta la freschezza e le caratteristiche dei vitigni. Una volta fatto il blend il vino viene lasciato per tre mesi in serbatoi di acciaio per poi essere imbottigliato.