

# BIBI GRAETZ

## BALOCCHI DI COLORE N°8

**Varietà:** 100% Canaiolo

**Annata:** 2020

**Vigna Singola:** Olmo

**Suolo:** sabbioso-argilloso pieno di Galestro

**Altitudine:** fino a 450 m

**Età delle vigne:** da 25 a 50 anni

**Esposizione:** ovest



### Vigneto dell'Olmo

Bibi Graetz si è innamorato del magnifico terroir dell'Olmo nel 2020 quando, affittando i 12 ettari di vigna, ha scoperto questo incredibile angolo della Toscana. La location unica, che sembra essere un percorso nelle Alpi, ha una grandissima ventilazione che crea una condizione eccezionale per vini di alto livello: è totalmente avvolta dai venti, e questo in una stagione piuttosto calda come il 2020 ha dato risultati fantastici. Il vento costante non permette mai al calore di prevalere sulle vigne, dando come risultato grande freschezza e elegante acidità ai vini.

### Balocchi di Colore N°8

Il Canaiolo fa parte della storia centenaria della viticoltura Toscana, e ha portato colore, acidità e bevibilità ai vini del Chianti. Balocchi di Colore N°8 è un vino 100% Canaiolo, ha un carattere unico, con sentori di frutta rossa, acidità e una nota intensa di peperone. Il terroir della parcella N°8 apporta una marcante freschezza sia al Colore 2020 sia al Canaiolo di Balocchi di Colore N°8. Olmo ha una grande importanza e rappresenta il futuro del Progetto di Bibi Graetz che è sempre più diretto verso la ricerca dell'eleganza.

Riguardo l'etichetta: nello spirito dei Balocchi (che in italiano significa "giochi") Bibi Graetz ha chiesto ai suoi figli di creare le etichette. Per Balocchi di Colore N°8 il figlio più giovane di Bibi - Ludovico - ha dipinto il disegno.

### Vinificazione e Invecchiamento

I grappoli di Balocchi di Colore N°8 sono vendemmiati a mano dalla più vecchia parcella del vigneto dell'Olmo al perfetto livello di maturazione. Dopo la prima selezione nel vigneto, una seconda selezione avviene in cantina prima della diraspatura. A questo punto gli acini di Canaiolo sono sottoposti a pressature soffici e messi in barrique aperte. La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni con 4-5 follature manuali al giorno nel picco della fermentazione, decrescendo lentamente a 2 follature molto leggere solo per mantenere il cappello delle vinacce bagnato. Dopo la fermentazione il vino è spostato in vecchie barrique che hanno più di 20 anni, dove avviene la fermentazione malo-lattica. Il vino è invecchiato per circa due anni prima di essere imbottigliato.