

BIBI GRAETZ

BALOCCHI DI COLORE N°1

Varietà: 100% Sangiovese

Annata: 2020

Vigna Singola: Vincigliata

Suolo: Terreno limoso-argilloso con Galestro

Altitudine: 250 m

Età delle viti: fino a 50 anni

Esposizione: nord-ovest



Vigneto di Vincigliata

Vincigliata è il vigneto storico della famiglia di Bibi Graetz, dove ha iniziato a produrre vino dal 2000. Ha rilevato le vecchie vigne, che sono state impiantate seguendo l'antica ricetta del Chianti, dove c'erano Sangiovese, Canaiolo e Colorino, e un 20/30 % di bianchi – Trebbiano e Malvasia. Qui Bibi ha iniziato a creare i due vini che sono diventati i suoi cavalli di battaglia: Testamatta e Colore. All'altitudine di circa 250m s.l.m le vecchie viti di Vincigliata risultano sempre eccezionali per i loro incredibili profumi e l'eleganza.

Balocchi di Colore N°1

Balocchi di Colore N°1 proviene dalle più vecchie viti di Sangiovese del vigneto di Vincigliata, grappoli che sono sempre stati usati come componenti del blend di Colore grazie alla loro brillante acidità e note balsamiche. Con Balocchi di Colore N°1 a Bibi piace giocare per mostrare il carattere della singola vigna di Vincigliata, espresso attraverso i grappoli di Sangiovese in questi giochi delle componenti di Colore. Il vino esprime aromi di piccoli frutti rossi ed eucalipto, con un colore rosso brillante e tannini delicati e setosi.

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°1 la prima figlia di Bibi– Margherita – ha dipinto il disegno.

Vinificazione e Invecchiamento

I grappoli di Balocchi di Colore N°1 sono vendemmiati a mano dalla più vecchia parcella del vigneto di Vincigliata 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 Sangiovese sono sottoposti a pressature soffice 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.