

BIBI GRAETZ

BALOCCHI DI COLORE N°3

Varietà: 100% Colorino

Annata: 2020

Vigna singola: Vincigliata

Suolo: suolo argilloso-limoso con Galestro

Altitudine: fino a 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°3

Il Colorino di Balocchi di Colore N°3 ha un colore intenso, tannini vellutati e fini che avvolgono la bocca. E' veramente un grande vino con molta struttura, La sua potenza e l'intensità sono dominanti. Questo è il componente che ha dato il forte carattere alla prima annata di Colore nel 2000.

Il motivo per cui Bibi Graetz ha così tanto Colorino a Vincigliata è una storia divertente. La vecchia originale ricetta del Chianti, includeva solo una parte veramente piccola di Colorino, e una grande percentuale di varietà bianche che rendeva i vini più leggeri. Negli anni 70'una nuova legge Italiana obbligò i produttori ad usare mosto concentrato dalla Sicilia per incrementare il colore e la struttura dei vini. Al padre di Bibi, Gidon Graetz, al tempo non piaceva l'idea di mischiare i suoi vini con altri vini sconosciuti provenienti da altre regioni, e risolse il problema scegliendo una via drastica - piantando interi filari di Colorino - ottenendo così la potenza e la struttura del vino.

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°3 la terza figlia di Bibi - Ingrid – ha dipinto il disegno.

Vinificazione e Invecchiamento

I grappoli di Balocchi di Colore N°3 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 Colorino 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.



