

BIBI GRAETZ

CASAMATTABIANCO 2020



Casamatta

Casamatta Bianco è un vino proveniente dall'Argentario, nella costa sud della Toscana e racconta di vitigni appartenenti alla tradizione e vecchi vigneti. Vino croccante con una buona sapidità che porta con sé la brezza marina.

Note del produttore

“Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Ansonica 10%”

“Quando bevo questo blend vengo immediatamente proiettato all'Argentario. Posso sentire la brezza del mare, il terreno, il sole e i profumi della Maremma. Le prime sensazioni che sento sono di piccante, arancia e fiori di pesco, poi arriva il limone e l'acidità tipica del Vermentino. Subito dopo la pera e frutti esotici. Il bilanciamento e il corpo sono caratteristici del Trebbiano e dell'Ansonica”

Bibi Graetz

Annata 2020: andamento stagionale

L'annata 2020 è cominciata con precipitazioni piuttosto limitate nei mesi invernali. Le viti hanno cominciato a germogliare durante gli ultimi giorni di marzo in concomitanza con i giorni più freddi dell'anno dove le temperature sono andate anche al di sotto dello zero. La fioritura è iniziata intorno alla fine di Maggio ed è stata favorita da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventose. Il risultato è stato un'ottima allegazione e una buona composizione dei grappoli.

Vinificazione e affinamento

Casamatta Bianco è frutto dei vigneti tra Capalbio e l'Argentario, nel sud della Toscana. L'uva viene raccolta a mano e fermentata in cisterne d'acciaio inossidabile, diraspata e pressata delicatamente con l'utilizzo di ghiaccio secco. La fermentazione avviene a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza e dura almeno 2 settimane. Il vino affina 3 mesi nelle vasche prima di essere imbottigliato.