

BIBI GRAETZ

CASAMATTA BIANCO 2022



Casamatta

Come la maggior parte dei vini di Bibi Graetz, il nome del vino è molto evocativo: Casamatta Bianco è un vino che proviene dall'Argentario, nel sud della costa toscana, luogo che ha molto da raccontare in merito alle viti tradizionali e ai vecchi vigneti. Un blend di freschezza e sapidità che porta con sé la brezza marina.

Note degustative del produttore

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

“Questo Casamatta è l'immagine perfetta della costa dell'Argentario. Si può veramente sentire la brezza marina e tutti i profumi di questa splendida regione. E' proprio come essere lì! La prima impressione che ho è quella dei fiori di arancia e pesco, poi gli agrumi e l'acidità del Vermentino, la pera, la frutta esotica, con il bilanciamento e il corpo del Trebbiano e dell'Ansonica.”

Bibi Graetz

L'annata 2022

Dopo un inverno mite e secco, marzo ha portato ad un germogliamento anticipato. L'arrivo della primavera ha dato inizio ad alcune piogge che hanno permesso ai nostri vigneti di immagazzinare l'acqua indispensabile per l'imminente siccità. I mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature superiori alla media stagionale e da assenza di piogge fino alla fine di luglio, che hanno rinvigorito i vigneti. I nostri vigneti ben preparati, insieme alla loro ubicazione, all'altitudine, e alla costante brezza marina, hanno portato ad una maturazione uniforme dei grappoli. I vini che ne sono risultati sono incredibilmente eleganti e rigogliosi con profili aromatici complessi. La vendemmia è iniziata il 28 agosto e si è conclusa il 4 settembre.

Vinificazione e invecchiamento

Il Casamatta Bianco è prodotto da vigneti fra Capalbio e l'Argentario, nella costa sud toscana. Le uve sono vendemmiate a mano e fermentate in vasche d'acciaio, diraspate e sottoposte a pressatura soffice con ghiaccio secco. La fermentazione è condotta a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza del vino, e dura circa due settimane. Il vino finale è invecchiato nelle vasche d'acciaio per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.