

BIBI GRAETZ

COLORE BIANCO 2022

“Il Sogno sull’Isola del Giglio”

Colore Bianco nasce dal sogno di Bibi Graetz di produrre un grande vino sull’Isola del Giglio, luogo magico dove il vento, il sole e il sale spaccano il granito creando terreni sabbiosi che accolgono l’Ansonica da migliaia di anni. È dal vigneto secolare di Pietrabona, a 50 metri dal mare, che provengono le uve di Colore Bianco, da sempre massima espressione dei vini Bibi Graetz

Note del Produttore

Ansonica 100%

“Colore Bianco 2022 racchiude tutti i sapori dell’Isola del Giglio. La vigna secolare di Pietrabona ci ha regalato uve di Ansonica complesse e profonde. Aromi di pesca, timo e fiori gialli invadono immediatamente il naso, seguiti da una delicata nota di scorza di limone candita. La forza di questa annata è l’incredibile struttura perfettamente bilanciata dalla sapidità e la freschezza che elevano il vino ad un livello superiore”.

Bibi Graetz



Annata 2022

Nonostante la stagione molto calda, le viti secolari ad Alberello alla Gigliese e la posizione dei nostri vigneti sull’Isola hanno permesso uno splendido sviluppo dei germogli che si è tradotto con una resa più bassa ma con uve di qualità altissima. Dopo un inverno mite e secco che ha causato un anticipo della fioritura a Marzo, la primavera è iniziata con alcune piogge, fondamentali per l’accumulo delle riserve idriche nelle piante. I mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature al di sopra delle medie stagionali e dalla mancanza di precipitazioni, arrivate solo alla fine di Luglio. Dopo le stagioni registrate negli anni passati, i nostri terreni sono stati scrupolosamente lavorati in modo da preparare le piante ad affrontare condizioni di caldo e siccità. Ciò, assieme alla posizione dei nostri vigneti a 150m sopra il livello del mare e accarezzati costantemente dalla brezza marina, ha permesso una lenta e regolare maturazione dei grappoli. I vini prodotti risultano eleganti, ricchi e con un profilo aromatico incredibilmente complesso. La vendemmia è iniziata il 28 Agosto e si è conclusa il 4 Settembre.

Vinificazione e affinamento

Il Colore Bianco è la selezione di un singolo vigneto sull’Isola del Giglio, quello di Pietrabona, un vigneto terrazzato situato nella parte sud-occidentale dell’isola con un’altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Le vigne secolari, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l’alberello alla gigliese, un alberello modificato, molto basso e vicino al suolo che ha lo scopo di proteggere le piante dal vento e dalla forte esposizione solare. Tutte le uve sono state raccolte manualmente e trasportate in cassette fino alla cantina, situata nel piccolo borgo di Giglio Castello. Le uve dopo la diraspatura sono state sofficemente pressate, poi fermentate a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Un 70% del vino è stato poi spostato in barriques per concludere la fermentazione e l’affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.