

# BIBI GRAETZ

## SCOPETO 2020



### Scopeto

Lo scopeto riflette al meglio il carattere dell'Argentario e dell'Isola del Giglio. Un blend ben bilanciato di Ansonica e Vermentino, due varietà autoctone che esprimono con grande armonia gli aromi e l'essenza di questa regione vitivinicola nel sud della costa toscana.

### Note del produttore

70% Ansonica 30% Vermentino

*“Questo vino mi parla dell'Argentario e dell'Isola del Giglio: sapido e minerale da un lato, fresco ed intenso dall'altro. Il Vermentino porta aromi fruttati ed energia, mentre l'Ansonica porta corpo e struttura al blend. Ciò che fa la differenza per me è il terroir: la vicinanza al mare, la brezza ed il suolo granitico dell'isola.”*

*Bibi Graetz*

### Annata 2019: andamento stagionale

La 2020 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

### Vinificazione e affinamento

Le uve per il blend dello Scopeto sono state selezionate dalle nostre vigne sull'Isola del Giglio e nella zona dell'Argentario. Una vendemmia interamente manuale così come la selezione delle uve. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice si procede con la fermentazione in acciaio a bassa temperatura per poi concludere con l'affinamento sempre in vasche di acciaio così da mantenere integri ed intatti tutti i sentori del vino così come il suo stile.