

# BIBI GRAETZ

## SOFFOCONE 2019



### Tributo al Sangiovese

Il Soffocone di Vincigliata è l'unico vino che prende il nome dalla vigna di produzione: l'idea è quella di sottolineare lo speciale legame tra questo vino e la collina dove Bibi Graetz ha iniziato il suo progetto. Lo splendido vigneto di Vincigliata si affaccia su Firenze con una delle vedute più romantiche della città, al quale Bibi si è ispirato per il nome e per l'etichetta. Soffocone è il nostro tributo al Sangiovese ed alla collina dove tutto è iniziato!

### Note del produttore:

Sangiovese 100%

*“L'eleganza del Soffocone ogni volta riesce a sorprendermi! Una incredibile espressione di Sangiovese in purezza. Con l'annata 2019 abbiamo raggiunto una qualità eccezionale. Frutti rossi e ribes nero con un sottofondo di spezie donano una bellissima complessità aromatica”*

*Bibi Graetz*

### Annata 2019: andamento stagionale

La stagione è stata molto stabile con la giusta quantità di caldo e pioggia in tutta la stagione. L'inverno freddo e secco e la giusta quantità di pioggia primaverile hanno impedito il proliferare delle malattie. La corretta crescita delle piante è stata supportata dall'abbassamento della temperatura minima nel periodo pre-vendemmia, questo ha portato ad una lenta e completa maturazione e ad un'incredibile espressione aromatica. La morbidezza del clima ha fornito uve di qualità eccezionale.

### Vinificazione ed affinamento

Il Soffocone viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Vincigliata, a Fiesole, caratterizzato da una perfetta esposizione che va da sud-ovest a sud e da un terreno ricco di Galestro. Tutte queste caratteristiche combinate conferiscono al vino le sue principali note di eleganza e freschezza, che vengono esaltate grazie al processo di vinificazione. La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30HL. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura ed ha una durata di circa 10 giorni seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.