

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA BIANCO 2020

Chiudiamo il cerchio

Dopo un'infanzia trascorsa sull'Isola del Giglio ed aver vissuto l'esperienza unica del vino giligiese nasce Testamatta Bianco, frutto della conoscenza tramandata dai vecchi contadini che ogni mattina si preparavano per raggiungere le vigne con i loro somari e raccontavano ad un giovane Bibi Graetz la loro viticoltura unica. Dopo molti anni di ricerca e duro lavoro di selezione dell'Ansonica ci siamo resi conto che eravamo pronti a chiudere il cerchio di Testamatta e produrre a fianco del rosso la versione bianca. Testamatta Bianco, prodotto per la prima volta nel 2016, è già diventato un punto di riferimento per i vini bianchi in Italia.

Note del produttore

Ansonica 100%

“La sensazione che provi quando bevi un sorso di Testamatta Bianco 2020 è quella di camminare sui pendii affacciati sul mare dell'Isola del Giglio dove puoi sentire chiaramente i profumi Mediterranei come il profumo mentolato del mirto e la mineralità dovuta al suolo granitico. L'eleganza dell'Ansonica perfettamente bilanciata con i sentori di rovere affumicato derivanti dall'affinamento in barrique.”

Bibi Graetz

Annata 2020: andamento stagionale

La 2020 è stata una delle migliori annate mai avute sull'Isola del Giglio. Le piogge invernali hanno permesso alle piante di acquisire importanti riserve idriche che le hanno fatto evitare ogni stress durante la stagione estiva, calda e secca. Ciò ha permesso alle uve di maturare in modo sano con un coretto bilanciamento tra acidità e zuccheri creando vini generosi e ben strutturati. La raccolta è iniziata, i primi di settembre, una settimana prima del solito, ed è andata avanti per circa 10 giorni.

Vinificazione e affinamento

Testamatta Bianco è la selezione di un singolo vigneto, Serrone, sull'Isola del Giglio. Il Serrone è un vigneto terrazzato situato nella parte sud-orientale dell'isola, affacciato sul mare ad un'altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Il terreno è molto povero, di origine granitica dove le viti, che arrivano a 100 anni, vengono allevate con l'alberello alla giligiese. La vendemmia è iniziata il 18 agosto; tutta l'uva è stata raccolta a mano, trasportata in piccoli cestini alla cantina, situata nel centro dell'Isola, a Giglio Castello. Dopo la diraspatura e una pressatura molto soffice con ghiaccio secco, abbiamo lasciato le bucce a contatto con il mosto per meno di 1 ora. Dopo questo breve macerazione, il mosto è stato lasciato per circa 48 ore a bassa temperatura in serbatoi di acciaio e quindi trasferito in barriques nuove da 225 litri per la fermentazione alcolica a 20 ° C. Dopo la fermentazione il vino è stato affinato a contatto con le fecce per 12 mesi, senza alcuna fermentazione malolattica e successivamente imbottigliato.

