

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2021

Essere un “Testamatta”

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è un Supertuscan prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese provenienti da vigne vecchie, una perfetta combinazione tra tradizione e creatività che racconta la purezza e l’eleganza di questo vitigno autoctono.

Note del Produttore

Sangiovese 100% - 13,5% alcohol

“ La 2021 è una hit! Ti colpisce sicuramente per la sua freschezza. La parola giusta per descrivere Testamatta penso sia “carnoso”. Dico carnoso perché questo vino è una combinazione di grassezza, trasparenza e freschezza. È come quando cuoci una bistecca di Kobe sulla brace, si scioglie delicatamente. Questa sensazione carnosa combinata con la trasparenza e l’acidità del vino è la cosa più bella del mondo. Testamatta 2021 è qualcosa di magico. ”

Bibi Graetz



Annata 2021

L’annata 2021 verrà ricordata in Toscana come una potente. Si può considerare con un mix perfetto tra l’annata 2015 e la 2020. Da un lato si ha lo stile elegante su cui abbiamo lavorato negli ultimi anni, con una freschezza dominante, dall’altro abbiamo la struttura e la forza, una sensazione carnosa nel vino. La stagione è iniziata con un inverno mite e piovoso che ha permesso l’accumulo di riserve idriche e una fioritura precoce. Dopo alcuni giorni più freddi ad Aprile, la primavera è completamente sbocciata a Maggio con temperature più moderate e piogge sufficienti per affrontare il periodo estivo. Avere i vigneti al di sopra dei 300m dal livello del mare, ha permesso alle uve di superare le alte temperature di Luglio e Agosto e di raggiungere regolarmente la maturazione tecnica e fenolica a Settembre. Dopo alcune piogge che hanno determinato un calo delle temperature, il 20 di Settembre si è iniziata la vendemmia che si è conclusa il 16 di Ottobre.

Vinification and Ageing

Le uve di Testamatta sono selezionate manualmente da 6 vigneti: Vincigliata, Olmo, Lamole, Londa, Montefili e Siena. Ogni vigneto, diviso in parcelle, è vendemmiato separatamente così da raccogliere le uve al giusto punto di maturazione. Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui due tavoli di cernita, assicurandosi che solo gli acini migliori vengano scelti. A questo punto, le uve di Sangiovese vengono pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte da 225L, in tini di acciaio o in troncoconici di legno da 50HL, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli ad 1 dopo circa una settimana. Completata la fermentazione, il vino viene trasferito all’interno di barrique e botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e l’affinamento di 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima che venga deciso il blend finale.