

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2018

Essere una Testamatta:

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è un Supertuscan prodotto esclusivamente con Sangiovese proveniente 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%

“L’eleganza del Sangiovese è sempre la caratteristica principale del Testamatta. Questa annata mostra la freschezza del Sangiovese. Gli aromi fruttati da una parte, l’eleganza e la persistenza dall’altra. L’annata 2018 presenta aromi di more, mirtillo e delicati sentori di terra, in sottofondo si avverte invece una leggera mineralità. L’intensità è molto pronunciata ed è accompagnata da tannini velutati e molto eleganti che donano una lunga persistenza. Questo Testamatta è davvero ricco di finezza ed è davvero uno dei migliori che abbia mai prodotto.”

Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

Il 2018 in Toscana è stata un’annata mite e stabile senza eventi atmosferici estremi. Stagioni ben bilanciate e condizioni climatiche eccellenti, in particolare verso la fine di Settembre, prima della vendemmia: Giornate calde alternate a notti fresche e ben ventilate. Quest’annata perciò può essere considerata eccellente in Toscana, caratterizzata da vini perfettamente bilanciati. Le piogge generose hanno portato ad un completo sviluppo del verde prima dell’estate. La vendemmia è iniziata a fine Settembre ed è durata fino alla metà di Ottobre.

Vinificazione ed affinamento

Le uve per il Testamatta vengono selezionate dai migliori vigneti dell’azienda, caratterizzati da piante che superano gli 80 anni, sono dislocati nei migliori terroir toscani: Lamole e Montefili nel cuore del Chianti Classico, rispettivamente a circa 600 e 400 metri sul livello del mare, Vincigliata, vicino a Firenze, a 280 metri di altitudine, Londa invece a nord di Firenze verso Rufina e Siena nel sud della Toscana ad un’altitudine di 250 metri. Ogni vigneto, viene vendemmiato fino ad otto volte, così da raccogliere tutte le uve al perfetto livello di maturazione. Una seconda cernita delle uve viene fatta in cantina prima della diraspatura per poi passare alla fase di pressatura soffice. Le fermentazioni sono condotte con lieviti autoctoni, in barrique aperte (225L) senza alcun controllo della temperatura, con sei follature manuali al giorno. Dopo 7-10 giorni di macerazione, le diverse parcelle vengono trasferite in, fino al nono-decimo passaggio, per un affinamento di circa 2 anni.