

BIBI GRAETZ

CASAMATTA BIANCO 2021

Casamatta Bianco

Casamatta Bianco, vino dell'Argentario, ci parla di vitigni tradizionali e vigne vecchie. Un vino fresco, croccante e salino che porta con sé la brezza del mare.

Note del produttore

“Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Ansonica 10%”

“Quando bevo un bicchiere di Casamatta Bianco mi trovo immediatamente nella costa meridionale della Toscana, all'Argentario. Questo vino riflette il terroir della zona, il sole e i profumi della Maremma. Note floreali, fiori di pesco, sentori di agrumi e freschezza del Vermentino, pera e frutta esotica, un corpo pieno e bilanciato che arriva dal Trebbiano e dall'Ansonica”.

Bibi Graetz



Annata 2021: andamento stagionale

L'annata 2021 è stata equilibrata, con limitate piogge durante l'inverno. Le viti hanno iniziato a germogliare gli ultimi giorni di Marzo a causa delle miti temperature. Dopo qualche giorno di freddo ad Aprile, la stagione è continuata regolare, caratterizzata da giorni caldi e secchi ma con brezze costanti che ci hanno permesso di ottenere dei grappoli maturi e di ricchi di aromi fruttati. Casamatta 2021 offre un corpo e una freschezza incredibilmente bilanciati.

Vinificazione e affinamento

Le uve per il Casamatta Bianco vengono raccolte nella zona della Maremma, tra l'Argentario e Capalbio. Dopo la raccolta, fatta rigorosamente a mano sono state selezionate prima in vigna e poi in cantina. Dopo essere state, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice con del ghiaccio secco per poi essere fermentate in tini di acciaio. La fermentazione dura circa due settimane ed è condotta a temperature molto basse per mantenere integra tutta la freschezza e le caratteristiche dei vitigni. Una volta fatto il blend il vino viene lasciato per tre mesi in serbatoi di acciaio per poi essere imbottigliato.