

BIBI GRAETZ

CASAMATTA Rosé 2018

Casamatta Rosé

Casamatta Rosato è un'esplosione di aromi delicati, petali di rosa e fiori di pesco, un Sangiovese in purezza trattato come un'uva bianca che si trasforma nel bicchiere in un bouquet primaverile toscano. La scommessa di Bibi Graetz di realizzare un rosé di qualità.



Note del Produttore

Sangiovese 100%

“Questo rosé è diretto e sincero: rinfrescante e molto delicato. Un 100% Sangiovese con aromi delicate di ciliegia, lampone ed una bella acidità. Perfetto per l'aperitivo e versatile per l'abbinamento con diverse tipologie di cibi.”

Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

La 2018 è stata un'annata equilibrata caratterizzata da un inverno rigido e una primavera mite. Poco prima dell'estate ci sono state piogge abbondanti che hanno permesso alle piante di raggiungere il pieno sviluppo vegetativo e di avere riserve idriche per l'estate che è stata invece molto soleggiata. La vendemmia è durata poco meno di un mese, dalla fine di Settembre alla metà di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per il Casamatta Rosato provengono dai vigneti più giovani dell'azienda situati tra Firenze e Siena. Dopo un'attenta selezione in vigna ed in cantina le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice. La fermentazione dura poco più di una settimana ed avviene in vasche di acciaio così da mantenere integri gli aromi e la freschezza. A fine fermentazione non viene fatta alcuna macerazione, ma si realizza il blend con i vini provenienti dai singoli vigneti per poi affinare in acciaio prima dell'imbottigliamento.