

BIBI GRAETZ

CASAMATTA ROSSO 2020



Casamatta Rosso

Come la maggior parte delle etichette Bibi Graetz, il nome Casamatta è molto evocativo: Casamatta riflette la freschezza, la trasparenza nel colore e la potenza dei frutti rossi di questo Sangiovese interamente vinificato in acciaio per preservare la sua natura vibrante e piacevole.

Note del produttore

Sangiovese 100%

“Questo rosso è il mio preferito ogni volta che ho voglia di un bicchiere di vino. Un Sangiovese dai frutti rossi intensi, ciliegia e lampone, una bella acidità che lo rende perfetto per l’abbinamento con piatti diversi. Un buon corpo con tannini delicati che rendono il finale lungo e piacevole”.

Bibi Graetz

Annata 2020: andamento stagionale

L’annata 2020 è stata in generale calda con temperature estive al di sopra della media stagionale. Dopo un inverno mite la primavera è iniziata con alcune piogge, appena prima della fioritura, che hanno fornito le giuste riserve idriche alle piante. L’estate è arrivata presto con temperature alte anche se fortunatamente le notti fresche hanno preservato l’acidità e il profilo aromatico. Piogge sporadiche prima della vendemmia hanno portato alla completa maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 24 Settembre ed è terminata il 15 Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve del Casamatta rosso arrivano dai vigneti più giovani compresi tra il Nord di Firenze e il Sud di Siena. La fermentazione, della durata di circa sette giorni, avviene in tini di acciaio così da mantenere integri tutti gli aromi del Sangiovese. A fine fermentazione viene assemblato il blend delle diverse vigne e poi un affinamento di sei mesi in acciaio prima dell’imbottigliamento.