

BIBI GRAETZ

CICALE 2019



Il Chianti DOCG di Bibi Graetz

Cicale è l'unica DOCG prodotta da Bibi Graetz. Il nome è un riferimento al suono delle cicale che d'estate si può udire nei vigneti di Vincigliata e Fiesole ma si riferisce anche al dialetto fiorentino dove “cicala” significa “bella donna”.

Note del produttore

Sangiovese 100%

“Adoro la trasparenza di questo vino! L'acidità bilancia perfettamente il corpo medio. Grandi note di frutti rossi, ciliegia e lampone in particolare. Una vera espressione del Chianti!”

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

Il 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcune delle migliori vendemmie che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito con temperature al di sotto delle medie stagionali. La stagione estiva è stata calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La vendemmia è iniziata più tardi del solito e si è protratta fino alla fine della metà di ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per Cicale provengono dai vigneti più giovani, dal nord di Firenze alla Zona Rufina. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per mantenere lo stile del vino e si protrae per non più di una settimana senza macerazioni a fine processo. I diversi vigneti vengono assemblati e maturati per 6 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento finale