

BIBI GRAETZ

COLORE 2018

Il Sogno

Il Colore è la massima espressione del sogno di Bibi Graetz: creare una pura eccellenza prodotta con uve autoctone provenienti da alcuni dei vigneti più antichi e rari della regione. Il Sangiovese conferisce al vino struttura e potenza, il Colorino porta frutti rossi e freschezza mentre i tannini vellutati, la mineralità e l'intensità arrivano dal Canaiolo. Solo le migliori botti di tutta la produzione diventeranno Colore.

Note del produttore:

Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%

“L’annata 2018 è stata fantastica e ci ha donato uve di altissima qualità. Gli aromi di frutti neri e prugna catturano davvero l’attenzione. L’acidità gioca un ruolo di primo piano e insieme ai tannini eleganti e vellutati donano una persistenza unica. Mi sorprende davvero perchè dura alcuni minuti. Quest’anno la complessità e la purezza sono le parole chiave. L’annata 2018 è stata davvero superlativa, una delle migliori che abbiamo mai avuto.”

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 Colore sono state selezionate dai tre vigneti più vocati dell’azienda: Lamole, Vincigliata e Siena. Ogni vigneto è stato vendemmiato fino ad otto volte, così da raccogliere tutte le uve al giusto punto di maturazione. Dopo la prima selezione in vigna le uve vengono nuovamente scelte una volta arrivate in cantina. Finita la diraspatura vengono pigiate sofficientemente per poi essere messe in barrique aperte, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. La fermentazione spontanea dura circa due settimane, durante le quali si effettuano 6-8 follature manuali al giorno. Conclusa la fermentazione, condotta con lieviti indigeni e senza alcun controllo della temperatura, viene effettuata una settimana di macerazione sulle bucce al termine della quale il vino viene spostato in barriques nuove, dove avviene la fermentazione malolattica. Ogni parcella viene affinata separatamente per quasi 2 anni prima che venga deciso il blend finale.

