

BIBI GRAETZ

COLORE BIANCO 2019



Il sogno sull'Isola del Giglio

Il Colore Bianco è il vino di un vigneto secolare che si affaccia sul mare. A cinquanta metri dall'acqua il vento, il sole e il sale spaccano il granito per creare terreni sabbiosi che accolgono l'Ansonica da migliaia di anni. Da sempre Colore è la massima espressione dei vini Bibi Graetz.

Le note del produttore

Ansonica 100% solo 900 bottiglie prodotte.

“L'uva di Ansonica prodotta da questa piccola parcella del vigneto di Pietrabona sull'Isola del Giglio è di qualità così superiore che necessita di essere vinificata separatamente. I leggeri sentori agrumati e di fiori d'arancio, presenti fin dall'inizio della fermentazione, si sono trasformati in note di arancia rossa nel vino. Colore 2019 è eccezionale, pieno di personalità e con un'identità ben definita, espressione unica di questo terroir”

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre

Vinificazione e affinamento

Il Colore Bianco è la selezione di un singolo vigneto sull'Isola del Giglio, quello di Pietrabona, un vigneto terrazzato situato nella parte sud-orientale dell'isola con un'altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Le vigne, che arrivano fino all'età di 100 anni, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l'alberello alla gigliese, un alberello modificato, molto basso e vicino al suolo che ha lo scopo di proteggere le piante dal vento, inverni rigidi. Nel 2018 abbiamo vendemmiato una parcella del vigneto di Pietrabona circa due settimane dopo rispetto al solito scoprendo che le uve si erano sviluppate egregiamente raggiungendo un livello di maturazione più avanzato che ha portato con sé uno spettro aromatico vasto ed interessante, oltre a livelli alcolici leggermente più elevati. Tutte le uve sono state raccolte manualmente e trasportate in cassette fino alla cantina, situata nel piccolo borgo di Giglio Castello. Le uve dopo la diraspatura sono state sofficemente pressate, poi fermentate a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Un 70% del vino è stato poi spostato in barriques, ugualmente divise tra primo e secondo passaggio, per altri 10 giorni senza controllo termico per poi affinare in barrique a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.