

# BIBI GRAETZ

## COLORE BIANCO 2021



### Il sogno sull'Isola del Giglio

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.

### Note del produttore

*Ansonica 100%*

*“Il piccolo vigneto di Pietrabona sull'Isola del Giglio ci dona un'Ansonica di una qualità superiore che merita di essere vinificata separatamente. I profumi di arancia e i leggeri sentori piccanti che si possono percepire fin dal primo momento di fermentazione si trasformano in aromi più intensi nel vino. Colore Bianco 2019 è incredibile, ha una forte identità ed è un'unica espressione del terroir.”*

*Bibi Graetz*

### Annata 2021

La stagione all'Isola del Giglio nel 2021 è stata più calda del solito, regalandoci vini con una potenza e un'intensità incredibile. Le piogge invernali hanno permesso alle piante di acquisire importanti riserve idriche che le hanno fatto evitare ogni stress durante la stagione estiva, calda e secca. Le fresche brezze marine hanno permesso alle uve di maturare in modo sano con un corretto bilanciamento tra acidità e zuccheri creano vini generosi e strutturati. La raccolta è iniziata il 20 agosto ed è andata avanti per circa 10 giorni.

### 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. Nel 2019 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.