

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 2021 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. 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.