

# BIBI GRAETZ

## COLORE BIANCO 2018

### 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.

### Note del produttore

Ansonica 100% 900 bottiglie prodotte.

*“La cosa che più mi ha colpito fin dai primi momenti della fermentazione è stato l'aroma di fiori d'arancio che poi nel vino si è trasformato in note agrumate più spinte. Questo ci ha fatto pensare che questo vino andasse vinificato separatamente. È un'espressione unica e speciale, dal carattere eccezionale e sopra le righe.*

*Bibi Graetz*

### Annata 2018: andamento stagionale

Generalmente sull'Isola del Giglio durante l'estate si registrano alte temperature senza piogge, condizioni molto rigide che però l'Ansonica tollera molto bene. Il 2018 invece è stato piovoso sia in inverno che in primavera e questo è stato un immenso aiuto per rigenerare le riserve idriche, a cui le nostre vecchie vigne sono abituate, prosciugate dalla estate afosa del 2017. L'estate è stata tipicamente calda e secca, con rovesci occasionali, permettendo ai vigneti asciugarsi pur mantenendo delle riserve idriche in profondità. La vendemmia è stata molto facile, addirittura abbiamo potuto lasciare le uve sulle piante circa una settimana in più rispetto al solito. Il risultato è stata una vendemmia molto bilanciata caratterizzata da una qualità alta e classica.

### 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.

