

# BIBI GRAETZ

## COLORE 2019



### Il “Sogno”

Da alcuni dei più antichi vigneti di Sangiovese nasce la massima espressione del sogno di Bibi Graetz, Colore. Terreni poveri, sabbiosi, ricchi di pietre e alte altitudini creano il terroir perfetto per un vino capace di raccontare la vera Toscana e i suoi sapori. Solo le migliori barrique diventeranno Colore.

### Note del produttore:

Sangiovese 100%

*“Monumentale, non c’è parola migliore per descrivere questa annata di rotondità in ogni singolo aspetto del vino: eleganza, freschezza e un’incredibile acidità sorprendentemente rilevabili al naso e fin dal primo sorso. Colore 2019 celebra il mio ventesimo anniversario da “vigneron”. E’ stata un’avventura grandiosa a partire dal 2000, piena di soddisfazioni e ora con questa annata ho finalmente chiuso il cerchio. All’inizio, nei miei vini, ricercavo struttura e concentrazione, ma dal 2009 ho realizzato che l’“eleganza” era il fine ultimo da raggiungere. Nel 2019 finalmente ci sono riuscito.*

*Bibi Graetz*

### Annata 2019

Le perfette condizioni climatiche di questa annata hanno fatto sì che le piante maturassero in modo sano e completo. In primavera, le poche piogge hanno prevenuto l’insediamento di funghi e muffe dannose. L’estate, caratterizzata da una buona escursione termica tra il giorno e la notte e da un clima veramente regolare ha permesso all’uva di maturare in modo lento ma completo. Il risultato è stato un perfetto bilanciamento tra il livello zuccherino, l’acidità naturalmente presente e un bouquet eccezionale. La vendemmia 2019 è iniziata il 21 settembre ed è terminata l’8 ottobre.

### Vinificazione e affinamento

Le uve per il Colore sono state selezionate dai tre vigneti più vocati: 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 soffocemente 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 altre barriques, dove avviene la fermentazione malolattica. Ogni parcella viene affinata separatamente per quasi 2 anni prima che venga deciso il blend finale.