

# BIBI GRAETZ

## IT'S A GAME 2019



### IT'S A GAME

It's a Game è l'unico vino del portfolio Bibi Graetz realizzato con varietà internazionali: Merlot raccolto ai confini di Montalcino e Cabernet Sauvignon proveniente da un vigneto a 450 metri di altitudine a Gaiole in Chianti. Vinificato interamente in acciaio per esprimere al meglio il suo territorio di origine con grande freschezza e gioia di vivere.

### Note del produttore

Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%

*“Con questo vino ho infranto la mia regola di utilizzare esclusivamente varietà autoctone toscane. It's a game è infatti l'unico vino realizzato con varietà internazionali, la mia interpretazione moderna del Supertuscan. Niente legno, pieno di energia ed eleganza. Inizialmente si percepiscono frutti rossi che lasciano poi spazio ad una bella prugna, note di cioccolato e pelle, il tutto supportato da un'acidità piacevole e rinfrescante che rende il vino fine ed elegante*

*Bibi Graetz*

### Annata 2019: andamento stagionale

Il 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcune delle migliori vendemmie che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito con temperature al di sotto delle medie stagionali. La stagione estiva è stata calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La vendemmia è iniziata più tardi del solito e si è protratta fino alla fine della metà di ottobre.

### Vinificazione e affinamento

Le uve per It's a Game provengono dai vigneti compresi tra Firenze e Siena dove il suolo è ricco di scheletro e conferisce al vino grande eleganza e carattere. La vendemmia viene fatta a mano selezionando le uve direttamente in vigna. Una volta in cantina i grappoli vengono diraspati e sottoposti ad una pigiatura soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, condotta con lieviti indigeni senza controllo della temperatura, dura dai 9 ai 12 giorni ed è seguita da 3-5 giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento, in serbatoi di acciaio, dura circa 18 mesi.