

BIBI GRAETZ

COLORE 2018



Il Sogno

Il Colore è la massima espressione del sogno di Bibi Graetz: creare una pura eccellenza prodotta con uve autoctone provenienti da alcuni dei vigneti più antichi e rari della regione. Il Sangiovese conferisce al vino struttura e potenza, il Colorino porta frutti rossi e freschezza mentre i tannini vellutati, la mineralità e l'intensità arrivano dal Canaiolo. Solo le migliori botti di tutta la produzione diventeranno Colore.

Note del produttore:

Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%

“L’annata 2018 è stata fantastica e ci ha donato uve di altissima qualità. Gli aromi di frutti neri e prugna catturano davvero l’attenzione. L’acidità gioca un ruolo di primo piano e insieme ai tannini eleganti e vellutati donano una persistenza unica. Mi sorprende davvero perchè dura alcuni minuti. Quest’anno la complessità e la purezza sono le parole chiave. L’annata 2018 è stata davvero superlativa, una delle migliori che abbiamo mai avuto.”

Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

Il 2018 in Toscana è stata un’annata mite e stabile senza eventi atmosferici estremi. Stagioni ben bilanciate e condizioni climatiche eccellenti, in particolare verso la fine di Settembre, prima della vendemmia: Giornate calde alternate a notti fresche e ben ventilate. Quest’annata perciò può essere considerata eccellente in Toscana, caratterizzata da vini perfettamente bilanciati. Le piogge generose hanno portato ad un completo sviluppo del verde prima dell’estate. La vendemmia è iniziata a fine Settembre ed è durata fino alla metà di Ottobre.

Vinificazione ed affinamento

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

BIBI GRAETZ

COLORE BIANCO 2019



“Il sogno del Giglio”:

Colore Bianco nasce da un vecchio vigneto a picco sul mare, dove il vento, il sole e la salsedine erodono le rocce granitiche creando terreni sabbiosi dove da secoli si coltiva la varietà Ansonica. La scelta di aggiungere un bianco a questa categoria di vini è stata guidata dalla nostra convinzione di avere una Ansonica così unica e di altissima qualità da essere degna del nome Colore.

Note del produttore:

Ansonica 100%

“Questa piccola parcella di vigneti di Pietrabona sull'Isola del Giglio ci regala questa Ansonica di altissima qualità che merita di essere vinificata separatamente. Fiori d'arancio e leggeri sentori agrumati sin dal primo momento della fermentazione si trasformano in bottiglia in note di arancia rossa. Colore 2019 è eccezionale, pieno di personalità e con una forte identità, espressione unica di questo terroir. ”

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

Il 2019 è stata un'annata equilibrata, in linea con alcuni dei migliori raccolti degli ultimi anni. L'inverno è stato abbastanza mite e temperato mentre abbiamo registrato una primavera con temperature più basse del normale. Maggio è stato umido e molto freddo. L'estate è stata calda, molto secca e soprattutto stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La resa è stata leggermente ridotta, visti i mesi di caldo, in quanto il clima dell'Isola del Giglio e in genere caratterizzato da temperature piuttosto elevate e piogge scarse o nulle, condizioni che il vitigno autoctono Ansonica sopporta bene. Certo, a causa della rigida primavera, la vendemmia è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per Colore Bianco provengono dal Vigneto Pietrabona all'Isola del Giglio, un vigneto terrazzato situato nella parte sud-ovest dell'isola, di fronte al mare ad un'altitudine compresa tra 60 e 150 metri. Le viti, che hanno fino a 100 anni, sono piantate su terrazze millenarie costruite sui terreni rocciosi e granitici dell'isola. I vigneti sono impiantati alla in stile “Gigliese”, sistema usato per proteggere le viti dai venti e dagli inverni rigidi, che prevede la coltivazione a bassa quota con sistema guyot modificato. Nel 2019 abbiamo raccolto una piccola porzione di Pietrabona, un vigneto di un ettaro di viti di 80 anni, ben due settimane dopo rispetto a quanto avremmo normalmente raccolto e abbiamo scoperto che l'uva si era sviluppata notevolmente. Grazie al tempo di attesa più lungo, abbiamo ottenuto uve con una maggiore maturazione che porta a livelli alcolici più elevati e una gamma più ampia di aromatici. Tutti i grappoli sono stati raccolti a mano e trasportati in piccole ceste alla cantina, situata al centro dell'isola presso il Castello del Giglio. Le uve sono state diraspate e pigiate, quindi fermentate a basse temperature in serbatoi di acciaio inox per 6-7 giorni, il 70% del vino viene trasferito in barriques equamente suddivise tra nuove, 1 anno e 2 anni per altri 10 giorni senza controllo della temperatura. Il 30% del vino ha completato la fermentazione in acciaio inox. Affinamento per il 70% per 7 mesi in barriques a contatto con le fecce (bâtonnage) e per il 30% in acciaio inox.

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2018

Essere una Testamatta:

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è un Supertuscan prodotto esclusivamente con Sangiovese proveniente da vigne vecchie, una perfetta combinazione tra tradizione e creatività che racconta la purezza e l’eleganza di questo vitigno autoctono.

Note del produttore:

Sangiovese 100%

“L’eleganza del Sangiovese è sempre la caratteristica principale del Testamatta. Questa annata mostra la freschezza del Sangiovese. Gli aromi fruttati da una parte, l’eleganza e la persistenza dall’altra. L’annata 2018 presenta aromi di more, mirtilli e delicati sentori di terra, in sottofondo si avverte invece una leggera mineralità. L’intensità è molto pronunciata ed è accompagnata da tannini velutati e molto eleganti che donano una lunga persistenza. Questo Testamatta è davvero ricco di finezza ed è davvero uno dei migliori che abbia mai prodotto.”

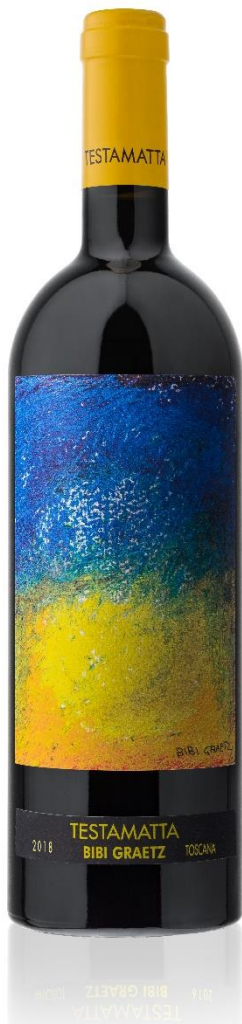
Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

Il 2018 in Toscana è stata un’annata mite e stabile senza eventi atmosferici estremi. Stagioni ben bilanciate e condizioni climatiche eccellenti, in particolare verso la fine di Settembre, prima della vendemmia: Giornate calde alternate a notti fresche e ben ventilate. Quest’annata perciò può essere considerata eccellente in Toscana, caratterizzata da vini perfettamente bilanciati. Le piogge generose hanno portato ad un completo sviluppo del verde prima dell’estate. La vendemmia è iniziata a fine Settembre ed è durata fino alla metà di Ottobre.

Vinificazione ed affinamento

Le uve per il Testamatta vengono selezionate dai migliori vigneti dell’azienda, caratterizzati da piante che superano gli 80 anni, sono dislocati nei migliori terroir toscani: Lamole e Montefili nel cuore del Chianti Classico, rispettivamente a circa 600 e 400 metri sul livello del mare, Vincigliata, vicino a Firenze, a 280 metri di altitudine, Londa invece a nord di Firenze verso Rufina e Siena nel sud della Toscana ad un’altitudine di 250 metri. Ogni vigneto, viene vendemmiato fino ad otto volte, così da raccogliere tutte le uve al perfetto livello di maturazione. Una seconda cernita delle uve viene fatta in cantina prima della diraspatura per poi passare alla fase di pressatura soffice. Le fermentazioni sono condotte con lieviti autoctoni, in barrique aperte (225L) senza alcun controllo della temperatura, con sei follature manuali al giorno. Dopo 7-10 giorni di macerazione, le diverse parcelle vengono trasferite in, fino al nono-decimo passaggio, per un affinamento di circa 2 anni.



BIBI GRAETZ

TESTAMATTA BIANCO 2019



Testamatta Bianco: chiudiamo il cerchio

Dopo un'infanzia trascorsa sull'Isola del Giglio ed aver vissuto l'esperienza unica del vino gigliese nasce Testamatta Bianco, frutto della conoscenza tramandata dai vecchi contadini che ogni mattina si preparavano per raggiungere le vigne con i loro somari e raccontavano ad un giovane Bibi Graetz la loro viticoltura unica. Dopo molti anni di ricerca e duro lavoro di selezione dell'Ansonica del ci siamo resi conto che eravamo pronti a chiudere il cerchio di Testamatta e produrre a fianco del rosso la versione bianca. Testamatta Bianco, prodotto per la prima volta nel 2016, è già diventato un punto di riferimento per i vini bianchi in Italia.

Note del produttore

Ansonica 100%

"La vendemmia 2019 è stata bellissima, sono rimasto veramente impressionato dall'elevata qualità delle uve raccolte. Testamatta Bianco è un concentrato degli aromi caratterizzanti dell'Isola del Giglio: sottobosco, mentolato del mirto, un'importante mineralità del suolo granitico, il corpo e l'eleganza dell'Ansonica bilanciati da tannini delicati e sottili note della tostatura del legno."

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Testamatta Bianco è la selezione di un signolo vigneto, Serrone, sull'Isola del Giglio. Il Serrone è un vigneto terrazzato situato nella parte sud-orientale dell'isola, affacciato sul mare ad un'altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Il terreno è molto povero, di origine granitica dove le viti, che arrivano a 100 anni, vengono allevate con l'alberello alla gigliese. La vendemmia è iniziata il 18 agosto; tutta l'uva è stata raccolta a mano, trasportata in piccoli cestini alla cantina, situata nel centro dell'Isola, a Giglio Castello. Dopo la diraspatura e una pressatura molto soffice con ghiaccio secco, abbiamo lasciato le bucce a contatto con il mosto per meno di 1 ora. Dopo questo breve macerazione, il mosto è stato lasciato per circa 48 ore a bassa temperatura in serbatoi di acciaio e quindi trasferito in barriques nuove da 225 litri per la fermentazione alcolica a 20 ° C. Dopo la fermentazione il vino è stato affinato a contatto con le fecce per 12 mesi, senza alcuna fermentazione malolattica e successivamente imbottigliato.

BIBI GRAETZ

SOFFOCONE 2018

Tributo al Sangiovese

Il Soffocone di Vincigliata è l'unico vino che prende il nome dalla vigna di produzione: l'idea è quella di sottolineare lo speciale legame tra questo vino e la collina dove Bibi Graetz ha iniziato il suo progetto. Lo splendido vigneto di Vincigliata si affaccia su Firenze con una delle vedute più romantiche della città, al quale Bibi si è ispirato per il nome e per l'etichetta. Soffocone è il nostro tributo al Sangiovese ed alla collina dove tutto è iniziato!



Note del produttore:

Sangiovese 100%

“La purezza di questo vino mi colpisce ogni volta. Con il Soffocone ho voluto portare il Sangiovese alla sua massima espressione di eleganza e raffinatezza. L'annata 2018 è stata una delle migliori realizzazioni di questa mia idea. Rose e fiori rossi al naso, fragoline di bosco al palato che lasciano spazio a tannini vellutati ed un lungo finale avvolgente”

Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

La 2018 è stata un'annata equilibrata caratterizzata da un inverno rigido e una primavera mite. Poco prima dell'estate ci sono state piogge abbondanti che hanno permesso alle piante di raggiungere il pieno sviluppo vegetativo e di avere riserve idriche per l'estate che è stata invece molto soleggiata. La vendemmia è durata poco meno di un mese, dalla fine di Settembre alla metà di Ottobre.

Vinificazione ed affinamento

Il Soffocone viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Vincigliata, a Fiesole, caratterizzato da una perfetta esposizione che va da sud-ovest a sud e da un terreno ricco di Galestro. Tutte queste caratteristiche combinate conferiscono al vino le sue principali note di eleganza e freschezza, che vengono esaltate grazie al processo di vinificazione. La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30HL. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura ed ha una durata di circa 10 giorni seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.

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 diraspatis 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.

BIBI GRAETZ

CASAMATTA ROSSO 2019

Casamatta Rosso

Casamatta Rosso parla della freschezza, della trasparenza e della forza del frutto rosso del Sangiovese. Interamente vinificato in acciaio per preservare il suo carattere vibrante e la sua purezza. Una vera espressione di Sangiovese

Note del produttore

Sangiovese 100%

“Questo rosso è il mio preferito ogni volta che ho voglia di un bicchiere di vino. Un Sangiovese dai frutti rossi intensi, ciliegia e lampone, una bella acidità che lo rende perfetto per l’abbinamento con piatti diversi. Un buon corpo con tannini delicati che rendono il finale lungo e piacevole”.

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve del Casamatta rosso arrivano dai vigneti compresi tra il Nord di Firenze e il Sud di Siena. La fermentazione, della durata di circa sette giorni, avviene in tini di acciaio così da mantenere integri tutti gli aromi del sangiovese. A fine fermentazione viene fatto il blend delle diverse vigne e poi un affinamento di sei mesi in acciaio prima dell’imbottigliamento.



BIBI GRAETZ

CASAMATTA BIANCO 2019

Casamatta Bianco

Casamatta Bianco, vino dell'Argentario, ci parla di vitigni tradizionali e vigne vecchie. Un vino fresco, croccante e salino che porta con sé la brezza del mare.

Note del produttore

“Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Ansonica 10%

“Quando bevo un bicchiere di Casamatta Bianco mi trovo immediatamente nella costa meridionale della Toscana, all'Argentario. Questo vino riflette il terroir della zona, il sole e i profumi della Maremma. Note floreali, fiori di pesco, sentori di agrumi e freschezza del Vermentino, pera e frutta esotica, un corpo pieno e bilanciato che arriva dal Trebbiano e dall'Ansonica”.

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per il Casamatta Bianco vengono raccolte nella zona della Maremma, tra l'Argentario e Capalbio. Dopo la raccolta, fatta rigorosamente a mano sono state selezionate prima in vigna e poi in cantina. Dopo essere state, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice con del ghiaccio secco per poi essere fermentate in tini di acciaio. La fermentazione dura circa due settimane ed è condotta a temperature molto basse per mantenere integra tutta la freschezza e le caratteristiche dei vitigni. Una volta fatto il blend il vino viene lasciato per tre mesi in serbatoi di acciaio per poi essere imbottigliato.



BIBI GRAETZ

CASAMATTA ROSATO



Casamatta Rosato

Casamatta Rosato è un'esplosione di aromi delicati, petali di rosa e fiori di pesco, un Sangiovese in purezza trattato come un'uva bianca che si trasforma nel bicchiere in un bouquet primaverile toscano. La scommessa di Bibi Graetz di realizzare un rosé di qualità.

Note del Produttore

Sangiovese 100%

“Questo rosé è diretto e sincero: rinfrescante e molto delicato. Un 100% Sangiovese con aromi delicate di ciliegia, lampone ed una bella acidità. Perfetto per l'aperitivo e versatile per l'abbinamento con diverse tipologie di cibi.”

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per il Casamatta Rosato provengono dai vigneti più giovani dell'azienda situati tra Firenze e Siena. Dopo un'attenta selezione in vigna ed in cantina le uve vengono sottoposte ad una pigiatura soffice. La fermentazione dura poco più di una settimana ed avviene in vasche di acciaio così da mantenere integri gli aromi e la freschezza. A fine fermentazione non viene fatta alcuna macerazione, ma si realizza il blend con i vini provenienti dai singoli vigneti per poi affinare in acciaio prima dell'imbottigliamento.

BIBI GRAETZ

BOLLAMATTA



Bollamatta Brut Rosé

Bollamatta è un metodo charmat realizzato con Sangiovese proveniente dai vigneti più vocati dell'azienda, gli stessi utilizzati per Testamatta e Colore. Una vendemmia verde per un vino immediato, divertente e piacevole, frutto di grande terroir e creatività.

Note del produttore

100% sangiovese

“Adoro questa versione spumantizzata di Sangiovese. Al naso si riescono a sentire la pienezza e l'intensità dei frutti rossi; fresco ed equilibrato in bocca, un finale molto piacevole ed sorprendentemente lungo. Perfetto sia per l'aperitivo che per pasteggiare.

Bibi Graetz

Vinificazione e affinamento

Bollamatta è un brut rosé realizzato esclusivamente con uve sangiovese uve provenienti dai nostri vigneti più vocati, di età compresa tra i 50 e gli 80 anni, gli stessi utilizzati per Testamatta e Colore. La vendemmia verde viene posticipata così da raggiungere la concentrazione zuccherina perfetta per la spumantizzazione.

Una volta completata la vendemmia le uve vengono diraspate e sottoposte ad una pigiatura soffice. Le vinacce vengono lasciate a contatto con il mosto per 4-5 ore in modo da estrarre aromi e colori. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio con temperature controllata. La seconda fermentazione in autoclave a contatto con i lieviti per circa due mesi.

BIBI GRAETZ

BUGIA 2018

BUGIA

La comunità del Giglio è molto piccola e gli abitanti usano i soprannomi delle famiglie che ormai vengono tramandati da generazioni. “Bugia” è il soprannome dell’anziano contadino che si prende cura di alcuni vigneti sull’isola.

Note del produttore

100% Ansonica del Giglio

“Mi piace sentire il terroir dell’isola che viene fuori: la mineralità del suolo granitico, la salsedine del mare e la secchezza del vento, ho davvero la sensazione di avere l’isola nel bicchiere.”

Bibi Graetz

Annata 2018: andamento stagionale

La 2018 è stata un’annata stabile e bilanciata in tutta la Toscana senza eventi meteorologici estremi. In particolare, sull’Isola del Giglio la 2018 è stata un’annata ottimale caratterizzata da grande armonia. Durante il mese di Settembre si sono registrate condizioni metereologiche ottimali: giornate calde e soleggiate e notti fresche. La vendemmia è iniziata alla fine di settembre ed è durata fino a metà Ottobre inoltrata.

Vinificazione e affinamento

Bugia è la selezione delle uve provenienti dagli 8 ettari vitati sull’Isola del Giglio. Le uve sono state raccolte e selezionate manualmente. Dopo una pigiatura soffice il mosto è stato decantato per alcune ore prima della fermentazione che è stata condotta principalmente in acciaio mentre una piccola percentuale, meno del 20% è stata fermentata in barrique da 225L. Questa fase è stata seguita da un periodo di affinamento di sei mesi prima dell’imbottigliamento finale.



BIBI GRAETZ

SCOPETO 2019



Scopeto

Lo scopeto riflette al meglio il carattere dell'Argentario e dell'Isola del Giglio. Un blend ben bilanciato di Ansonica e Vermentino, due varietà autoctone che esprimono con grande armonia gli aromi e l'essenza di questa regione vitivinicola nel sud della costa toscana.

Note del produttore

70% Ansonica 30% Vermentino

“Questo vino mi parla dell'Argentario e dell'Isola del Giglio: sapido e minerale da un lato, fresco ed intenso dall'altro. Il Vermentino porta aromi fruttati ed energia, mentre l'Ansonica porta corpo e struttura al blend. Ciò che fa la differenza per me è il terroir: la vicinanza al mare, la brezza ed il suolo granitico dell'isola.”

Bibi Graetz

Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un'annata equilibrata in linea con alcuni dei migliori raccolti che abbiamo avuto negli ultimi anni. Inverno mite e temperato seguito da una primavera più fredda del solito. La stagione estiva era calda, molto secca e stabile. Questi fattori ci hanno permesso di avere uve molto sane con un buon livello di acidità e zucchero. La raccolta è iniziata più tardi del solito ed è durata fino alla fine di metà ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve per il blend dello Scopeto sono state selezionate dalle nostre vigne sull'Isola del Giglio e nella zona dell'Argentario. Una vendemmia interamente manuale così come la selezione delle uve. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice si procede con la fermentazione in acciaio a bassa temperatura per poi concludere con l'affinamento sempre in vasche di acciaio così da mantenere integri ed intatti tutti i sentori del vino così come il suo stile.