

BIBI GRAETZ

SCOPETO 2021



Scopeto

Lo scopeto riflette al meglio il carattere dell'Argentario e dell'Isola del Giglio. L'Ansonica, varietà autoctona, esprime con grande armonia gli aromi e l'essenza di questa regione vitivinicola nel sud della costa toscana.

Note del produttore

100% Ansonica

“Questo vino mi parla dell'Argentario e dell'Isola del Giglio: sapido e minerale da un lato, fresco ed intenso dall'altro. L'Ansonica riesce a combinare perfettamente gli aromi fruttati con il corpo e la struttura dati dall'energia dell'isola. 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 2021: andamento stagionale

Scopeto 2021 è un vino in cui la freschezza e la mineralità sono perfettamente in armonia con il corpo e l'intensità aromatica del vino. L'annata 2021 è stata equilibrata, con limitate piogge durante l'inverno. Le viti hanno iniziato a germogliare gli ultimi giorni di Marzo a causa delle miti temperature. Dopo qualche giorno di freddo ad Aprile, la stagione è continuata regolare, caratterizzata da giorni caldi e secchi ma con brezze costanti che ci hanno permesso di ottenere dei grappoli maturi e di ricchi di aromi fruttati.

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.