

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 giligiese 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 singolo 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 giligiese. 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.