

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2019

Essere una Testamatta

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è 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%

“Eleganza è sicuramente la parola che meglio descrive il Testamatta 2019. Il ventesimo anniversario di Testamatta è un vero e proprio traguardo, ho finalmente raggiunto il livello di qualità che stavo cercando fin dalla prima annata nel 2000. Testamatta 2019 è perfettamente equilibrato, profondo e con un’incredibile complessità.”

Bibi Graetz



Annata 2019: andamento stagionale

La 2019 è stata un’annata molto equilibrata, con la giusta quantità di caldo e di piogge durante tutta la stagione. L’inverno rigido e freddo, seguito da una primavera con limitate precipitazioni, hanno contrastato lo sviluppo di malattie. Temperature minime sotto la media stagionale nel periodo antecedente alla vendemmia, hanno favorito una lenta e completa maturazione dei grappoli e un incredibile potenziale aromatico. Il clima regolare ed equilibrato ha prodotto uve di elevatissima qualità. La vendemmia è iniziata il 21 Settembre e si è conclusa l’8 Ottobre.

Vinificazione ed affinamento

Le uve per il Testamatta vengono selezionate dai migliori vigneti, 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.