

# 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.

