

BIBI GRAETZ

COLORE BIANCO 2020



Il sogno sull'Isola del Giglio:

Il Colore Bianco è il vino di un vigneto secolare che si affaccia sul mare. A cinquanta metri dall'acqua il vento, il sole e il sale spaccano il granito per creare terreni sabbiosi che accolgono l'Ansonica da migliaia di anni. Da sempre Colore è la massima espressione dei vini Bibi Graetz.

Note del Produttore

Ansonica 100%

“Quando ho assaggiato per la prima volta Colore 2020, ottenuto da una piccola parcella del vigneto di Pietrabona, mi sono subito ricordato del perché ho deciso di visificare questa piccola parcella separatamente. Questa annata di Colore bianco è veramente strutturata e minerale a causa della generosità della stagione in termini di caldo. Al naso, sono ben riconoscibili e distinti i sentori di fiori d'arancio, mentre le note di spezie dolci fanno da sfondo. Ne sono totalmente innamorato!”

Bibi Graetz

Annata 2020: andamento stagionale

Le modeste piogge sull'Isola del Giglio durante l'inverno hanno aiutato il vigneto di Pietrabona a non soffrire durante le calde primavera ed estate. Il caldo e l'assenza di piogge hanno però protetto le piante da malattie e patogeni, mentre i pochi giorni di pioggia che ci sono stati hanno permesso una perfetta maturazione dei grappoli, regolari ed uniformi. La caratteristica principale di questa annata è la decisa struttura del vino data dalla stagione calda. Come nell'annata precedente, la resa è stata leggermente minore. La vendemmia è avvenuta in anticipo rispetto al solito, infatti è iniziata i primi giorni di Settembre e si è prolungata per circa 10 giorni.

Vinificazione e affinamento

Il Colore Bianco è la selezione di un singolo vigneto sull'Isola del Giglio, quello di Pietrabona, un vigneto terrazzato situato nella parte sud-orientale dell'isola con un'altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Le vigne, che arrivano fino all'età di 100 anni, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l'alberello alla gigliese, un alberello modificato, molto basso e vicino al suolo che ha lo scopo di proteggere le piante dal vento, inverni rigidi. Nel 2020 abbiamo vendemmiato una parcella del vigneto di Pietrabona circa due settimane dopo rispetto al solito scoprendo che le uve si erano sviluppate egregiamente raggiungendo un livello di maturazione più avanzato che ha portato con sé uno spettro aromatico vasto ed interessante, oltre a livelli alcolici leggermente più elevati. Tutte le uve sono state raccolte manualmente e trasportate in cassette fino alla cantina, situata nel piccolo borgo di Giglio Castello. Le uve dopo la diraspatura sono state sofficemente pressate, poi fermentate a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Un 70% del vino è stato poi spostato in barriques, ugualmente divise tra primo e secondo passaggio, per altri 10 giorni senza controllo termico per poi affinare in barrique a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.