

BIBI GRAETZ

COLORE 2020



Il “Sogno”

Da alcuni dei più antichi vigneti di Sangiovese nasce la massima espressione del sogno di Bibi Graetz, Colore. Terreni poveri, sabbiosi, ricchi di pietre e alte altitudini creano il terroir perfetto per un vino capace di raccontare la vera Toscana e i suoi sapori. Solo le migliori barrique diventeranno Colore.

Note del produttore

Sangiovese 100%

“Colore è il mio primo amore, il mio amore per le vigne vecchie che producono incredibili vini. Il clima nel 2020 è stato più caldo del solito, dandoci un’annata potente. La combinazione con le vigne vecchie, l’altitudine e l’esposizione dei nostri vigneti ha creato un effetto magico. Un vino con una perfetta e vivace tensione dove la potenza dell’annata danza in armonia con l’eleganza delle nostre viti. Con questa annata abbiamo chiuso il cerchio, creando il miglior Colore mai fatto.”

Bibi Graetz

Annata 2020

Tre nuovi elementi caratterizzano l’annata 2020. Il primo è il clima, le nostre vigne non si sono mai espresse così bene come nel 2020. Le nuove vigne all’Olmo, che hanno portato un incredibile freschezza ai vini grazie al magico terroir a 420mt. di altitudine. Il terzo elemento è la nuova cantina a Fiesole la quale ci ha permesso di lavorare in maniera più efficace e confortevole. Abbiamo adesso tutti gli strumenti per creare il Testamatta e Colore a cui da sempre aspiriamo. Nel 2020 la stagione è stata generalmente calda. Dopo un inverno mite, la primavera è iniziata con alcuni giorni di pioggia appena prima della fioritura permettendo alle piante di accumulare le giuste riserve idriche. L’estate è arrivata velocemente con temperature sopra alla media e siccità ma, fortunatamente le fresche brezze notturne hanno permesso alle uve di mantenere alta l’acidità e il carattere aromatico. Le piogge prima della vendemmia hanno permesso la piena e completa maturazione dei grappoli. La vendemmia è iniziata il 24 settembre e terminate il 15 di ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Le uve per Colore sono state selezionate dai quattro vigneti più vocati: Lamole, Vincigliata, Olmo e Siena. Ogni vigneto viene vendemmiato fino ad otto volte, così da raccogliere tutte le uve al giusto punto di maturazione. Dopo una prima selezione in vigna, le uve vengono nuovamente scelte una volta arrivate in cantina. Finita la diraspatura vengono pigiate sofficientemente per poi essere trasferite in barrique aperte per la fermentazione, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. La fermentazione spontanea dura circa due settimane con un’ulteriore settimana di macerazione sulle bucce, durante le quali si effettuano 6-8 follature manuali al giorno. Conclusa la fermentazione il vino viene spostato in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica. Ogni parcella viene affinata separatamente per quasi 20 mesi prima che venga deciso il blend finale.