

BIBI GRAETZ

SOFFOCONE 2021



Tributo al Sangiovese

Il Soffocone di Vincigliata è l'unico vino che prende il nome dalla vigna di produzione: l'idea è quella di sottolineare lo speciale legame tra questo vino e la collina dove Bibi Graetz ha iniziato il suo progetto. Lo splendido vigneto di Vincigliata si affaccia su Firenze con una delle vedute più romantiche della città, al quale Bibi si è ispirato per il nome e per l'etichetta. Soffocone è il nostro tributo al Sangiovese ed alla collina dove tutto è iniziato!

Note del produttore:

Sangiovese 100%

“Soffocone 2021 esprime tutta la bellezza di quest’annata. Le viti di Vincigliata erano fantastiche, piene di grappoli vigorosi e sani nonostante l’annata calda. Chi dice che una vigna di 70 anni ha una bassa resa?! Gli aromi di frutti rossi, tabacco e vaniglia si integrano perfettamente con la struttura del vino e la sua freschezza. Soffocone è sicuramente la mia idea di Sangiovese: intenso, fresco ed elegante.”

Bibi Graetz

Annata 2021

La stagione è iniziata con un inverno mite e piovoso che ha permesso l’accumulo di riserve idriche e una fioritura precoce. Dopo alcuni giorni più freddi ad Aprile, la primavera è completamente sbocciata a Maggio con temperature più moderate e piogge sufficienti per affrontare il periodo estivo. Avere i vigneti al di sopra dei 300m dal livello del mare, ha permesso alle uve di superare le alte temperature di Luglio e Agosto e di raggiungere regolarmente la maturazione tecnica e fenolica a Settembre. Dopo alcune piogge che hanno determinato un calo delle temperature, il 20 di Settembre si è iniziata la vendemmia che si è conclusa il 16 di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Il Soffocone viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Vincigliata, a Fiesole, caratterizzato da una perfetta esposizione che va da sud-ovest a sud e da un terreno ricco di Galestro. Tutte queste caratteristiche combinate conferiscono al vino le sue principali note di eleganza e freschezza, che vengono esaltate grazie al processo di vinificazione. La fermentazione e l’invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30Hl. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura ed ha una durata di circa 10 giorni seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.