

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA BIANCO 2022

Chiudiamo il cerchio:

Dopo un'infanzia trascorsa sull'Isola del Giglio ed aver vissuto l'esperienza unica del vino giligese nasce Testamatta Bianco, frutto della conoscenza tramandata dai vecchi contadini che ogni mattina si preparavano per raggiungere le vigne con i loro somari e raccontavano ad un giovane Bibi Graetz la loro viticoltura unica. Dopo molti anni di ricerca e duro lavoro di selezione dell'Ansonica ci siamo resi conto che eravamo pronti a chiudere il cerchio di Testamatta e produrre a fianco del rosso la versione bianca. Testamatta Bianco, prodotto per la prima volta nel 2016, è già diventato un punto di riferimento per i vini bianchi in Italia.

Note del Produttore

Ansonica 100% - 14% Alcol

“Testamatta Bianco 2022 rappresenta la mia idea di vino di mare. Il sole, la brezza marina, il suolo granitico ci regalano tutti gli elementi per un vino elegante e di carattere. Aromi agrumati, di erbe aromatiche e un leggera nota vanigliata mi riportano nelle vigne vecchie dell'isola. Questi profumi delicati risaltano la freschezza del vino creando un effetto magico. “

Bibi Graetz



Annata 2022

Nonostante la stagione molto calda, le viti secolari ad Alberello alla Gligiese e la posizione dei nostri vigneti sull'Isola hanno permesso uno splendido sviluppo dei germogli che si è tradotto con una resa più bassa ma con uve di qualità altissima. Dopo un inverno mite e secco che ha causato un anticipo della fioritura a Marzo, la primavera è iniziata con alcune piogge, fondamentali per l'accumulo delle riserve idriche nelle piante. I mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature al di sopra delle medie stagionali e dalla mancanza di precipitazioni, arrivate solo alla fine di Luglio. Dopo le stagioni registrate negli anni passati, i nostri terreni sono stati scrupolosamente lavorati in modo da preparare le piante ad affrontare condizioni di caldo e siccità. Ciò, assieme alla posizione dei nostri vigneti a 150m sopra il livello del mare e accarezzati costantemente dalla brezza marina, ha permesso una lenta e regolare maturazione dei grappoli. I vini prodotti risultano eleganti, ricchi e con un profilo aromatico incredibilmente complesso. La vendemmia è iniziata il 28 Agosto e si è conclusa il 4 Settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve di Testamatta Bianco crescono sull'Isola del Giglio e provengono da quattro vigneti: Serrone, Radice, Scopeto e Olivello, vigneti terrazzati ad alta quota generalmente esposti a nord. Le vigne secolari, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l'alberello alla giligese, un alberello modificato, molto basso e vicino al suolo che ha lo scopo di proteggere le piante dal vento e dalla forte esposizione solare. 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 per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.