

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2020



Essere un Testamatta

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è Supertuscan prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese provenienti da vigne vecchie, una perfetta combinazione tra tradizione e creatività che racconta la purezza e l’eleganza di questo vitigno autoctono.

Note del Produttore

Sangiovese 100%

“2020 è l’anno del destino!”

È come se tutte le stelle e i pianeti fossero allineati. Quello che più amo del Testamatta è l’incredibile combinazione fra l’aroma fruttato di fragola e quello della vaniglia, mi ricorda la panna montata con le fragole! Ma soprattutto ha una fantastica freschezza, è questa la vera bellezza del Testamatta 2020. È sicuramente il più alto livello di perfezione mai raggiunto.”

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 il Testamatta vengono selezionate dai sei migliori vigneti: Vincigliata, Olmo, Londa, Lamole, Montefili e Siena. Ogni vigneto, suddiviso in parcelle, viene vendemmiato fino ad otto volte, così da raccogliere tutte le uve al perfetto livello di maturazione. Una seconda cernita delle uve viene fatta in cantina prima della diraspatura per poi passare alla fase di pressatura soffice. Le fermentazioni sono condotte con lieviti autoctoni, in barrique aperte (225L), per le parcelle più piccole, e in botti da 50hl o tini d’acciaio per le parcelle più grandi, con sei follature manuali e rimontaggi al giorno. Dopo 7-10 giorni di macerazione, le diverse parcelle vengono trasferite in, barrique di nono-decimo passaggio e in botti da 50hl per un affinamento di circa 20 mesi.