



ACQUISTATO IL .....

"Casamatta" Bianco Toscana IGT 2024

2024

## Freschezza e mineralità



*Svinando*

Freschezza e mineralità. Questo vino nasce da un fortunato blend di uve tipiche del territorio toscano. Si chiama Casamatta Bianco, è un Toscana IGT ed è prodotto da Bibi Graetz. Perfetta sintesi di freschezza, mineralità e complessità. Vermentino, Trebbiano e Ansonica sono le uve da cui nasce. Provenengono tutte da vigneti situati a circa 450 metri di altitudine, su terreni di origine galestrosi e ricchi di scheletro. Ogni varietà apporta le sue caratteristiche uniche al vino. Il Vermentino, in particolare, dona freschezza e mineralità, il Trebbiano struttura e aromaticità, l'Ansonica eleganza e sapidità. Vendemmia manuale in cassette, dopo la diraspatura e la pressatura soffice con ghiaccio secco, il mosto fermenta a basse temperature in vasche di acciaio per circa due settimane, preservando freschezza e aromaticità delle uve. Il risultato? Colore giallo paglierino brillante, al naso note di fiori d'arancia, pesco e agrumi. Poi sentori di pera e frutta esotica. In bocca il vino è dominato da una bella acidità che dona freschezza e vivacità. Le sensazioni fruttate e floreali si uniscono a ricordi di brezza marina, creando un equilibrio perfetto tra freschezza e mineralità. Da gustare con piatti di pesce, crostacei e verdure. Ideale per accompagnare un antipasto di crudo di mare o una grigliata di pesce.

L'avventura enologica di Bibi Graetz nasce nel cuore della Toscana. Un connubio perfetto tra arte e vino che ha dato vita a un'azienda vinicola divenuta in poco tempo un punto di riferimento assoluto nel panorama italiano e internazionale. Bibi Graetz, figlio di artisti e cresciuto in un ambiente creativo, si laurea all'Accademia delle Belle Arti di Firenze. Tuttavia, ben presto si rende conto che la sua vera passione è il vino. Nel 2000 decide di prendere in mano i vigneti di famiglia sui Colli Fiorentini, a Vincigliata. Qui, inizia a lavorare e sperimentare con i vitigni autoctoni della zona: Sangiovese, Canaiolo e Colorino. Qui un terroir unico, caratterizzato da altitudini elevate e suoli ricchi di minerali, offrono un habitat ideale per la coltivazione di uve di alta qualità. La filosofia di Bibi Graetz si basa su tre capisaldi fondamentali: l'utilizzo di varietà autoctone, la valorizzazione di altitudini elevate e il rispetto per le vigne vecchie. I suoi vini sono il frutto di un lavoro meticoloso e appassionato mentre le etichette sono famose in tutto il mondo per la loro originalità e bellezza. Realizzate da artisti di fama internazionale, rappresentano il vestito perfetto per vini dalla personalità unica e memorabile.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo			
<b>Provenienza</b>	Toscana			
<b>Uve</b>	60% Vermentino,	30% Trebbiano,	10% Ansonica	
<b>Gradazione</b>	12,5% vol			
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi			
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni			
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce			

**Vinificazione** Le uve sono vendemmiate a mano e fermentate in vasche d'acciaio, diraspate e sottoposte a pressatura soffice con ghiaccio secco. La fermentazione è condotta a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza del vino, e dura circa due settimane. Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento

**Sensazioni** COLORE: Giallo paglierino. PROFUMO: Al naso dà subito l'impressione di freschezza, con note di fiori d'arancia, pesco e agrumi. SAPORE: Il sorso è dominato da una bella acidità: ritornano le sensazioni già avvertite al naso e si uniscono a ricordi di pera e frutta esotica. Equilibrato, sapido e con ricordi di brezza marina.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821