ACQUISTATO IL .....

"Casamatta" Rosso Toscana IGT 2024 2024



Freschezza e bevibilità

Casamatta è un Rosso IGT prodotto da Bibi Graetz. Vignaiolo fuori dagli schemi, raccoglie il suo miglior Sangiovese nella zona di Fiesole, a pochi chilometri da Firenze. Qui i terreni calcarei e argillosi, ricchi di minerali e il clima mediterraneo creano le condizioni ideali per la maturazione di uve di qualità. Autoctono per antonomasia della Toscana, il Sangiovese, dopo una selezione accurata in vigna, viene pigiato delicatamente e fatto fermentare in vasche d'acciaio per non più di una settimana. Questa scelta permette di preservare la freschezza dei frutti e di evitare un'eccessiva estrazione di tannini. Dopo la fermentazione, poi, il vino affina in vasche d'acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso regala un bouquet fine e dinamico, dove note di frutti rossi, come ciliega e lampone, si intrecciano a sentori di fiori viola e spezie dolci. In bocca, invece, conquista con la sua freschezza e la sua bevibilità. Tannini fini ed ben integrati sorreggono un corpo snello, regalando un sorso lungo e appagante, con un finale fruttato e vivace. Primi piatti con sughi di carne, polli arrosto, formaggi a media stagionatura sono tutti ottimi "compagni di merenda" del Casamatta.

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

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione viene condotta in vasche d'acciaio per mantenere lo stile del vino, e dura non più di una settimana, senza macerazione alla fine del processo. Viene poi fatto un blend fra i diversi vigneti e invecchiamento di 6 mesi in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento finale.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino. PROFUMO: Al naso è fine e dinamico, con i frutti rossi ben in evidenza. SAPORE: Al palato è fresco, con un ritorno fruttato e tannini fini ed ben integrati. Unisce con disinvoltura eleganza e beva.

© 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