



ACQUISTATO IL

"Colore" Bianco Toscana IGT 2022

2022

Solare e complesso



Svinando

Un bel vino del territorio. Ma con una marcia in più. Si chiama Colore, Bianco Toscana IGT. Un'Ansonica solare proposto qui da quel visionario vignaiolo che è conosciuto come Bibi Graetz. Le uve, Ansonica in purezza, provengono da vigneti situati a circa 450 metri di altitudine, su terreni di origine galestro e ricchi di scheletro. Il clima qui è fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte, favorendo una perfetta maturazione dei frutti e accentuando i loro aromi floreali e fruttati. Vitigno autoctono poco diffuso, l'Ansonica si distingue per eleganza e mineralità, caratteristiche queste che si ritrovano pienamente qui. Vendemmia effettuata manualmente, per selezionare i grappoli migliori, le uve vengono trasportate in cassette alla cantina. Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, il mosto fermenta a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Il 70% del vino viene poi affinato in barrique di rovere francese per 6 mesi, mentre il restante 30% matura in acciaio. Vino solare e complesso, il suo colore è giallo dorato. Profumi intensi e fragranti, con note di pesca, timo e fiori gialli che si intrecciano con una delicata sfumatura di scorza di limone candita. In bocca è strutturato e ben bilanciato, con una sapidità minerale che dona freschezza e persistenza. La sua acidità vivace lo rende un vino versatile, capace di evolversi nel tempo e di stupire con la sua complessità.

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 | Scoglio e sabbia granitica |
| Esposizione | |
| Allevamento | Alberello alla gigliese |
| Densità imp. | |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Toscana |
| Uve | 100% Ansonica |
| Gradazione | 14% vol |
| Temp. Servizio | 14 gradi |
| Quando Berlo | da invecchiamento |
| Abbinamento | Menù di pesce |
| Vinificazione | 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 barrique per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione e affinamento in acciaio. |
| Sensazioni | COLORE: Giallo dorato. PROFUMO: Al naso si alternano aromi di pesca, timo e fiori gialli che si combinano con una delicata nota di scorza di limone candita. SAPORE: Al palato è strutturato e perfettamente bilanciato, con sapidità e freschezza a condurre tutto il sorso |

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821