



ACQUISTATO IL

"Colore" Rosso Toscana IGT 2021

2021

Bouquet elegante e persistente



Svinando

Un Sangiovese in purezza che proviene dalle colline di Fiesole. Si chiama Colore, ed è un Rosso IGT prodotto da Bibi Graetz, vignaiolo fuori dagli schemi. Un'espressione autentica del territorio e del vitigno Sangiovese. Fiesole, pochi chilometri da Firenze, offre un terroir unico per la coltivazione del Sangiovese. I terreni calcarei e argillosi, ricchi di minerali e il clima mediterraneo, con giornate calde e notti fredde, creano infatti le condizioni ideali per la maturazione delle uve. La vinificazione di questo Colore segue un processo attento. Ogni parcella è vinificata separatamente e le uve, dopo una selezione accurata in vigna e in cantina, vengono pigiate delicatamente e fatte fermentare in barrique aperte e in tini di acciaio o tronconici di legno. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, con rimontaggi e frollature manuali per estrarre colore e aromi. Dopo la fermentazione, il vino affina in barrique per 18 mesi. Al naso fiori rossi, spezie, cuoio si fondono con note di frutta matura, creando un bouquet elegante e persistente. In bocca conquista con la sua struttura decisa e la sua eleganza. Tannini fini e ben integrati sorreggono un corpo ricco e persistente, regalando un sorso lungo e appagante, con un finale speziato e persistente. Accompagna magnificamente carni rosse saporite, arrosti e brasati. Ottimo anche con formaggi stagionati.

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 Galestro e argilla

Esposizione Alberello e guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui due tavoli di cernita, assicurandosi che solo gli acini migliori vengano scelti. A questo punto, le uve di Sangiovese vengono pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte da 225L, in tini di acciaio o in tronconici di legno da 50HL, facendo grande attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni con 3 rimontaggi o frollature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli ad 1 dopo circa una settimana. Completata la fermentazione, il vino viene trasferito all'interno di barrique e botti di legno, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento di 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima che venga deciso il blend finale.

Sensazioni

COLORE: Rosso rubino. **PROFUMO:** Al naso è finissimo e ricco di sfaccettature, con ricordi di fiori ad anticipare il tutto, seguiti da frutti rossi, spezie e cuoio. **SAPORE:** Al palato è caldo ed energico, con l'eleganza a fare da filo conduttore in tutto il sorso.

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