



ACQUISTATO IL .....

"Colore" Rosso Toscana IGT 2021

2021

## Bouquet elegante e persistente



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 fresche, 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 tronconi di legno. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, con rimontaggi e follature 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, arrostiti 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  
Allevamento** 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 tronconi 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 follature 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.

© 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