ACQUISTATO IL .....

"Testamatta" Bianco Toscana IGT 2022 2022

Profuma di mare



Dalle colline di Fiesole, nel cuore verde della Toscana, nasce Testamatta. Bianco IGT prodotto da Bibi Graetz, un vino che ben rappresenta la passione e la dedizione di un vignaiolo fuori dagli schemi. L'Ansonica, vitigno a bacca bianca autoctono della Toscana, ha grappoli compatti e bucce spesse che donano al Testamatta un colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso un bouquet complesso e avvolgente, con note di agrumi e fiori bianchi si intrecciano a sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e vaniglia. In bocca conquista con la sua freschezza e la sua mineralità. Un sorso sapido e minerale, con un finale lungo e persistente, che richiama la brezza del mare. Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cassette in cantina. Qui vengono diraspate e pigiate delicatamente per poi essere avviate alla fermentazione che in questo caso avviene in parte in tini di acciaio per 6-7 giorni e in parte in barrique. Questa scelta conferisce al vino complessità e armonia. Vino versatile, accompagna bene antipasti di pesce crudo, primi a base di crostacei e pesci al forno. Ottimo anche con formaggi freschi e verdure grigliate.

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 bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Ansonica
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
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 barriques per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti. Il restante 30% ha invece concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio.
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. PROFUMO: Aromi agrumati e di erbe aromatiche si mescolano con leggeri ricordi di vaniglia, in un naso finissimo e intenso. SAPORE: Al palato richiama la freschezza del mare, che si combina con un sorso elegante e di carattere.

© 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