ACQUISTATO IL .....

"Testamatta" Rosso Toscana IGT 2021 2021

Elegante e complesso



Dalle colline che circondano Fiesole, nel cuore della Toscana, nasce Testamatta Rosso, Toscana IGT firmato da Bibi Graetz. Un vino che nasce da una selezione rigorosa delle uve e da un metodo di produzione artigianale che rispetta al massimo il frutto e il terroir. Vigneti situati a circa 400 metri di altitudine, grazie a un clima fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte, le uve riescono a giungere a perfetta maturazione. 100% da Sangiovese, vitigno simbolo della Toscana, questo vino esalta le caratteristiche tipiche vitigno. Dopo una prima selezione in vigna, una seconda viene effettuata in cantina sui tavoli di cernita. Le uve vengono poi pigiate delicatamente e trasferite in barrique aperte, tini di acciaio o troncoconici di legno, dove avviene la fermentazione con lieviti indigeni. Rimontaggi o follature manuali vengono effettuate con frequenza durante la fase di picco della fermentazione e gradualmente diminuite nel corso del processo. Una volta completata la fermentazione, il vino viene fatto maturare in barrique e botti di legno per 18 mesi. Ogni parcella viene affinata separatamente prima di essere assemblata nel blend finale. Vino elegante e complesso, Testamatta Rosso regala un'esperienza sensoriale unica. Il suo colore rosso rubino luminoso anticipa un bouquet ricco e sfumato, dove la frutta rossa si intreccia con note di tabacco, vaniglia e spezie. In bocca è elegante e carnoso, con una perfetta combinazione di freschezza e struttura e un'acidità ben bilanciata. Tannini fini e ben integrati donano al vino un finale persistente e appagante. E' l'ideale per accompagnare una bistecca alla fiorentina, il cinghiale o un tagliere di formaggi toscani.

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 i vini dalla personalità unica e memorabile.

La Vigna

Terreno	Terreno ricco di scheletro argille e galestri
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Dopo una prima selezione in vigna, una seconda selezione delle uve avviene in cantina sui 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 troncoconici di legno da 50HL, facendo attenzione a mantenere ogni parcella separata dalle altre. Le fermentazioni sono condotte da lieviti indigeni con 3 rimontaggi o follature manuali al giorno nei momenti di picco della fermentazione, per poi gradualmente diminuirli a 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 luminoso. PROFUMO: Al naso è ricco di sfumature e sentori, con la frutta rossa in evidenza che non sovrasta mai gli altri profumi, tra i quali emergono delicatamente tabacco, vaniglia e spezie. SAPORE: Al palato è elegante e carnoso, con una perfetta combinazione di freschezza e struttura e con un'acidità ben bilanciata.

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