

BIBI GRAETZ

CASAMATTA ROSSO – Poderi di Fiesole 2022

Casamatta Rosso – Poderi di Fiesole

Come la maggior parte dei vini di Bibi Graetz, il nome è molto evocativo: il Casamatta Rosso riflette la freschezza, la trasparenza e la forza dei frutti rossi del Sangiovese. Il “piccolo Testamatta” viene interamente vinificato in acciaio per preservare il suo carattere giocoso e vibrante.



Note del produttore

Sangiovese 100% - 13,5 %vol

“Questa è la vera e propria rinascita del nostro Casamatta come un “piccolo Testamatta”. L’immagine della perfetta eleganza e freschezza del Sangiovese in cui le uve dei nostri Poderi di Fiesole si legano e creano un vino piacevole, dai tannini fini ed eleganti e un’esplosione di frutti rossi al palato.”

Bibi Graetz

L’annata 2022

Rispetto alla 2021, la 2022 è stata un’annata che ha avuto temperature medie più basse, con dei picchi di calore molto più alti soprattutto in estate. Grazie alle nostre vigne in quota e sempre esposte ai venti, non ci sono stati fenomeni di stress idrico o termico delle piante, tanto che la produzione è stata buona sia in termini qualitativi che quantitativi. La maturità delle uve è stata più lenta e molto equilibrata, e tutto ciò ha portato alla realizzazione di vini estremamente eleganti, con acidità contenuta e un perfetto bilanciamento. La vendemmia è iniziata il 15 settembre e si è conclusa a metà ottobre.

Vinificazione e invecchiamento

Casamatta Rosso proviene da uve di Sangiovese selezionate dai Poderi di Fiesole, i vigneti di Vincigliata e dell’Olmo. La fermentazione viene condotta in vasche d’acciaio per mantenere lo stile del vino, e dura non più di una settimana, senza macerazione alla fine del processo. Viene poi fatto un blend fra i diversi vigneti e un invecchiamento di 6 mesi in vasche d’acciaio, prima dell’imbottigliamento finale.