

BIBI GRAETZ

COLORE 2022

Il “Sogno”

Da alcuni dei più antichi vigneti di Sangiovese nasce la massima espressione del sogno di Bibi Graetz, Colore. Terreni poveri, sabbiosi, ricchi di pietre ed elevate altitudini creano il terroir perfetto per un vino capace di raccontare la Toscana e i suoi sapori. Solo le migliori barrique diventeranno Colore.



Note del produttore

Sangiovese 96%, Canaiolo 3%, Colorino 1% - 14% alcohol

“Colore è il vino che ti colpisce. Le vigne vecchie sono in grado di creare vini davvero incredibili e dalla complessità inimmaginabile. Profumi di fiori e frutti neri ti fanno sognare e la sua morbidezza ti fa rilassare. Il terroir perfetto insieme alle vigne vecchie di oltre 80 anni, sono gli elementi vincenti che danno vita a questo vino sublime”

Bibi Graetz

Annata 2022

Rispetto all’annata precedente, l’annata 2022 ha avuto temperature medie più basse con picchi di caldo molto più elevati, soprattutto nel periodo estivo. Grazie alla maggiore altitudine dei nostri vigneti e alla loro costante esposizione ai venti, non si sono verificati problemi alle piante quali stress idrici o termici, quindi la produzione è stata buona sia in termini qualitativi che quantitativi. La maturazione delle uve è stata più lunga ed è stata molto equilibrata, il che ha portato alla creazione di vini estremamente eleganti con acidità media e perfetto equilibrio. La raccolta è iniziata il 15 settembre e si è conclusa a metà ottobre.

Vinificazione e invecchiamento

Le uve di Colore sono selezionate manualmente da 2 vigneti: Lamole e Olmo. Ogni vigneto, diviso in parcelle, è vendemmiato separatamente così da raccogliere le uve al giusto punto di maturazione. 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 troncoconici 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.