

BIBI GRAETZ

COLORE BIANCO 2023 – Isola del Giglio

“Il Sogno sull’Isola del Giglio”

Colore Bianco nasce dal sogno di Bibi Graetz di produrre un grande vino sull’Isola del Giglio, luogo magico dove il vento, il sole e il sale spaccano il granito creando terreni sabbiosi che accolgono l’Ansonica da migliaia di anni. È dal vigneto secolare di Pietrabona, a 50 metri dal mare, che provengono le uve di Colore Bianco, da sempre massima espressione dei vini Bibi Graetz



Note del produttore

Ansonica 100% - 14% Alcohol

“Quest’anno Colore Bianco 2023 supera ogni aspettativa! Non ho veramente parole per descriverlo. Mostra la vera essenza dell’Ansonica del vigneto di Pietrabona, con una distintiva esposizione a sud che consente una maturazione e uno sviluppo aromatico ottimali. Aromi di agrumi maturi, fiori bianchi e un tocco di brezza marina che prevalgono al naso, mentre al palato spicca una piacevole acidità rinfrescante, bilanciata da un corpo ricco e rotondo. Note di pesca e albicocca, erbe mediterranee, e un tocco di mineralità e salinità, danno al vino un carattere unico ed elegante.

Bibi Graetz

L’annata 2023

È stata un’annata completamente diversa rispetto alle quattro precedenti che sono state tutte caratterizzate da temperature piuttosto elevate ed estati calde e poco piovose. Nel 2023 abbiamo avuto molta pioggia durante l’inverno che ha ristabilito le riserve idriche necessarie alle piante ricostituendo il loro vigore. La stagione è continuata con un clima mite e costante e questo ci ha permesso di ottenere vini con un’ottima acidità, una bella freschezza e una grande potenza aromatica. La vendemmia è iniziata a metà agosto e si è conclusa la prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento

Il Colore Bianco è la selezione di un singolo vigneto sull’Isola del Giglio, quello di Pietrabona, un vigneto terrazzato situato nella parte sud-occidentale dell’isola con un’altitudine che va dai 60 ai 150 metri. Le vigne secolari, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l’alberello alla gigliese, un alberello modificato, molto basso e vicino al suolo che ha lo scopo di proteggere le piante dal vento e dalla forte esposizione solare. 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.