

BIBI GRAETZ

SOFFOCONE 2022



Tributo al Sangiovese

Il Soffocone di Vincigliata è l'unico vino che prende il nome dalla vigna di produzione: l'idea è quella di sottolineare lo speciale legame tra questo vino e la collina dove Bibi Graetz ha iniziato il suo progetto. Lo splendido vigneto di Vincigliata si affaccia su Firenze con una delle vedute più romantiche della città, al quale Bibi si è ispirato per il nome e per l'etichetta. Soffocone è il nostro tributo al Sangiovese ed alla collina dove tutto è iniziato!

Note del produttore:

Sangiovese 100%

“Soffocone 2022 di Vincigliata è un vero tributo al Sangiovese, la mia idea di tradizione e patrimonio toscano. Il terroir unico di Vincigliata conferisce caratteristiche uniche e distinte al vino, mostrando la pura espressione del Sangiovese. Inizialmente il vino rivela un colore rubino intenso con riflessi granati, con un bouquet aromatico di ciliegie rosse mature, miste a note floreali di viola e un accenno di erbe secche. Il vino risulta essere ben strutturato ed elegante, con una notevole acidità, regalando un'esperienza equilibrata e armonica.”

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 affinamento

Il Soffocone viene prodotto esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Vincigliata, a Fiesole, caratterizzato da una perfetta esposizione che va da sud-ovest a sud e da un terreno ricco di Galestro. Tutte queste caratteristiche combinate conferiscono al vino le sue principali note di eleganza e freschezza, che vengono esaltate grazie al processo di vinificazione. La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30Hl. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura ed ha una durata di circa 10 giorni seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.