

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2022

Essere un “Testamatta”

“Testamatta” è la parola che meglio descrive Bibi Graetz, una persona sorridente, creativa e passionale. “Testamatta” è un Supertuscan prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese provenienti da vigne vecchie, una perfetta combinazione tra tradizione e creatività che racconta la purezza e l’eleganza di questo vitigno autoctono.

Note del Produttore

Sangiovese 100% - 14% alcohol

“La mia idea di Testamatta è quella di creare un vino dai vigneti più in quota, nei luoghi più ventilati. Nel 2022 ho voluto escludere i vigneti che non enfatizzassero completamente gli aspetti tipici del Sangiovese come i frutti rossi, la fragola, la ciliegia, il lampone, l’incredibile freschezza e la notevole acidità. Queste caratteristiche rendono questa varietà unica. Ho quindi deciso di ridurre la produzione per concentrarmi solo su questi vigneti, e sono più che entusiasta perché non avevo mai realizzato un Testamatta così!”

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 Testamatta sono selezionate manualmente da 6 vigneti: Vincigliata, Olmo, Lamole, Londa, Montefili e Siena. 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.

