

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA BIANCO 2023 – Isola del Giglio

Chiudiamo il cerchio:

Dopo un'infanzia trascorsa sull'Isola del Giglio ed aver vissuto l'esperienza unica del vino giligese nasce Testamatta Bianco, frutto della conoscenza tramandata dai vecchi contadini che ogni mattina si preparavano per raggiungere le vigne con i loro somari e raccontavano ad un giovane Bibi Graetz la loro viticoltura unica. Dopo molti anni di ricerca e duro lavoro di selezione dell'Ansonica ci siamo resi conto che eravamo pronti a chiudere il cerchio di Testamatta e produrre a fianco del rosso la versione bianca. Testamatta Bianco, prodotto per la prima volta nel 2016, è già diventato un punto di riferimento per i vini bianchi in Italia.



Winemaker's Tasting Notes

Ansonica 100% - 14% Alcohol

“Quest’anno il Testamatta Bianco 2023 rispecchia veramente il magico terroir dell’Isola del Giglio. Quando lo assaggi ti ritrovi nel mezzo ai vigneti circondati dal mare! Il vino si apre con delicati aromi di fiori bianchi, agrumi maturi, continuando con note minerali e un tocco di salinità che sono le caratteristiche dei vini del Giglio. Al palate, l’Ansonica rivela un corpo avvolgente con un’acidità rinfrescante e una freschezza finale che persiste piacevolmente.”

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

Le uve di Testamatta Bianco crescono sull'Isola del Giglio e provengono da quattro vigneti: Serrone, Radice, Scopeto e Olivello, vigneti terrazzati ad alta quota generalmente esposti a nord. Le vigne secolari, sono caratterizzate da rocce e sabbie di origine granitica. Il metodo di allevamento è l'alberello alla giligese, 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 sofficientemente 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.