

BIBI GRAETZ

CASAMATTA BIANCO – Isola del Giglio 2023



Casamatta Bianco – Isola del Giglio

Il “piccolo Testamatta Bianco” è prodotto dai vigneti più giovani dell’Isola del Giglio, luogo che ha molto da raccontare in merito alle viti tradizionali. Casamatta Bianco è un blend di freschezza e sapidità che porta con sé la brezza marina.

Note del produttore

Ansonica 60%, Vermentino 30%, Trebbiano 10% - 13,4%vol.

“Finalmente ho realizzato il mio sogno di creare un piccolo Testamatta bianco, che nascesse interamente dalle nostre vigne storiche dell’Isola del Giglio. Ho creato un nuovo quadro ispirandomi interamente ai paesaggi, alle sensazioni e alle emozioni che questa meravigliosa isola ha da offrire. Casamatta bianco è un blend perfetto che rispecchia i profumi e le caratteristiche del luogo, con il giusto bilanciamento di corpo, acidità e aromaticità “

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 invecchiamento

Il Casamatta Bianco è prodotto da vigneti più giovani dell’Isola del Giglio. Le uve sono vendemmiate a mano e fermentate in vasche d’acciaio, diraspate e sottoposte a pressatura soffice con ghiaccio secco. La fermentazione è condotta a temperatura molto bassa per mantenere la freschezza del vino, e dura circa due settimane. Il vino finale è invecchiato nelle vasche d’acciaio per circa 6 mesi prima dell’imbottigliamento.