



2020: UN'ANNATA ECCEZIONALE

BIBI GRAETZ E ARVI HANNO PRESENTATO IN ANTEPRIMA MONDIALE NELLA SALA DEGUSTAZIONI DI ARVI A MELANO L'ANNATA 2020 DI TESTAMATTA E COLORE, CHE SARÀ DISPONIBILE SU "LA PLACE DE BORDEAUX" A PARTIRE DALL'INIZIO DI SETTEMBRE.

vigneti di Olmo, che hanno portato grande freschezza ai vini; la nuova azienda vinicola di Fiesole nella quale è stato possibile lavorare in una realtà più evoluta e comoda. Le uve di Testamatta sono state selezionate dai migliori 6 vigneti della cantina: Vincigliata,

Olmo, Londa, Lamole, Montefili

e Siena. Ogni vigna viene vendemmiata fino a 8 volte, avendo cura di raccogliere tutte le uve al punto di maturazione perfetto. Le uve raccolte a mano, selezionate nei vigneti prima e poi per la seconda volta in cantina,

vengono diraspate e poi sofficemente premute.

Le fermentazioni sono condotte su lieviti naturali e indigeni.

Colore 2020 è la massima espressione del sogno di Bibi Graetz, ed è ricavato da vigne antichissime di Sangiovese. L'abbinamento tre le vigne secolari d'alta quota e

l'esposizione ha creato l'effetto magico. Un vino dalla tensione perfetta e vivace. Dopo la prima selezione in vigneto, una seconda selezione è avvenuta in cantina prima della diraspatura. In questa fase gli acini sono stati pressati e posti in barriques aperte,

con estrema attenzione nel mantenere ogni appezzamento separato dagli altri. Dopo la prima fermentazione il vino è stato travasato in vecchie barriques, dove è avvenuta la fermentazione malolattica. L'invecchiamento si è svolto separatamente per quasi 20

mesi prima di decidere la miscela finale. Testamatta e Colore, come tutti i vini Bibi Graetz sono disponibili da Arvi Sa. [u](#)

Nel corso di due decenni di produzione enologica, Bibi Graetz è diventato un protagonista assoluto della vinificazione toscana. Ciò è dovuto principalmente alla superba qualità del suo Sangiovese Testamatta in purezza. Graetz attinge da vecchie vigne, che danno ai suoi migliori rossi profondità e anima. I suoi vini rossi sono profumati e seducenti, con sentori di more, ciliegie, fiori secchi, ed al tempo stesso risultano corposi grazie ad un'incredibile combinazione di frutta e struttura.

Una freschezza incredibile costituisce la nota dominante e la vera bellezza del Testamatta 2020. Tre elementi hanno concorso al raggiungimento di questo straordinario risultato: il clima, che ha regalato un'annata potente; i nuovi

