

Bibi Graetz

Chef-d'œuvre de Bibi Graetz, Colore 2020 reflète la pureté du Sangiovese, combinant des vignes centenaires, des terroirs d'altitude et des techniques artisanales pour une expression véritablement iconique.

BIBI GRAETZ



Colore 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Colore est issu de quatre vignobles remarquables : **Lamole**, **Vincigliata**, **Olmo** et **Siena**, chacun apportant des caractéristiques uniques à l'assemblage final. Ces vignobles, plantés de vieilles vignes de Sangiovese, se trouvent à des altitudes élevées, avec **Olmo culminant à 420 mètres au-dessus du niveau de la mer**. Les sols, composés de **sable pauvre et de pierres**, créent un environnement idéal pour des raisins concentrés et aromatiques.

Le **millésime 2020** a été marqué par un climat plus chaud que d'habitude, combinant des températures estivales élevées et des nuits fraîches, ce qui a permis de préserver l'acidité et la complexité aromatique des raisins. Les pluies juste avant la récolte ont assuré une maturité parfaite, offrant un millésime décrit par Bibi Graetz comme le meilleur Colore jamais produit.

Vinification

Les raisins ont été récoltés avec soin, en effectuant jusqu'à **huit passages par vignoble** pour garantir une maturité optimale de chaque grappe. Après une **double sélection rigoureuse**, les baies ont été délicatement pressées et fermentées dans des **barriques ouvertes** à l'aide de levures indigènes. La fermentation comprenait **6 à 8 pigeages manuels par jour**, suivie d'une semaine supplémentaire de macération pelliculaire pour enrichir la profondeur et la structure.

Le vin a été élevé pendant **20 mois en barriques anciennes**, chaque parcelle étant conservée séparément jusqu'à l'élaboration de l'assemblage final, afin de mettre en valeur le caractère unique de chaque vignoble.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Sangiovese

BIBI GRAETZ

Colore 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Un bouquet complexe de **cerises rouges**, **baies sauvages** et **fleurs séchées**, enrichi de notes d'**épices**, de **terre** et d'une touche de cuir.
- **Bouche** : Ample et dynamique, avec une acidité vibrante et des tannins finement intégrés. Des saveurs de **fruits rouges mûrs**, de **tabac** et une minéralité délicate se déploient en couches, menant à une finale longue et harmonieuse.

Le Saviez-Vous ?

Le **millésime 2020 de Colore** est présenté dans des coffrets uniques, inspirés des sculptures de Gideon Graetz, père de Bibi Graetz. Ces créations artistiques reflètent l'héritage familial et la passion de Bibi pour allier art et vinification.

Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : La structure robuste et l'acidité du vin équilibrent la richesse du steak, sublimant ses saveurs savoureuses.
- **Pappardelle al Cinghiale** : Les saveurs terreuses et giboyeuses du sanglier se marient parfaitement avec la profondeur et la complexité du vin.
- **Ravioli di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia** : Les fruits élégants et l'acidité équilibrent les saveurs délicates de ce plat.
- **Pecorino Toscano Stagionato** : La structure tannique et les notes de fruits rouges du vin se marient à merveille avec l'intensité salée et noisettée du Pecorino affiné.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

The Bibi Graetz 2020 Colore is a pure expression of Sangiovese all sourced from old vines that are carefully selected in various parts of Tuscany. Much of the fruit comes from a high elevation and cool site in Lamole, or from 70-year-old vines in Bagno a Ripoli or Vincigliata near Fiesole. A small percentage of old vines in Olmo is also used. Bibi has a preference for old vines, and you can taste the lovely depth and complexity that comes through in the Colore. Compared to his other wine Testamatta, this wine has seen fewer stylistic changes over the years, and the goal has always been elegance and finesse. Colore boasts a pretty luminous quality with dark fruit aromas and wild berry. There are hints of licorice and mint as well. Mineral flavors and bright acidity are what set Colore apart.