



Bibi Graetz

Bibi Graetz Testamatta 2021 incarne l'expression pure du Sangiovese, combinant tradition et créativité pour créer un Supertoscan d'élégance et de profondeur.

BIBI GRAETZ

Testamatta 2021

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Les raisins pour Testamatta proviennent de six vignobles exceptionnels : **Vincigliata, Olmo, Londa, Lamole, Montefili, et Siena**. Ces vignobles, situés à des altitudes supérieures à **300 mètres**, possèdent des sols riches en pierres, favorisant la minéralité et la transparence dans le vin.

Le **millésime 2021** s'est distingué par sa concentration et son équilibre. Un hiver doux et pluvieux a permis l'accumulation de réserves d'eau, entraînant un débourrement précoce. Après des températures fraîches en avril, le printemps s'est déroulé dans des conditions idéales, avec des pluies soutenant une croissance régulière. L'été sec et chaud a favorisé la maturité phénolique, tandis que des conditions plus fraîches en septembre ont assuré la fraîcheur des raisins. La récolte, étalée du **20 septembre au 16 octobre**, a permis de récolter des fruits parfaitement mûrs.

Vinification

Testamatta est élaboré avec un soin méticuleux, débutant par une **vendange manuelle** et une double sélection rigoureuse. Les raisins sont égrappés, délicatement pressés, puis fermentés dans des **barriques ouvertes (225 L)** pour les petites parcelles et dans des **foudres de 50 hl ou des cuves en acier inoxydable** pour les lots plus importants.

La fermentation est réalisée avec des levures naturelles et indigènes, avec jusqu'à **trois pigeages manuels par jour**, diminuant progressivement pour préserver la fraîcheur et éviter une extraction excessive. Après la fermentation, le vin effectue une **fermentation malolactique** dans des barriques anciennes et des foudres, suivi de **18 mois d'élevage**, garantissant complexité et équilibre.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis éclatant avec des reflets grenat.
- **Nez** : Couches aromatiques de **fruits rouges**, comme les **fraises sauvages** et les **cerises**, accompagnées de notes de **vanille** et de **sous-bois**.
- **Bouche** : Charnue et opulente, avec une acidité vibrante et des tannins soyeux. Saveurs de **baies rouges mûres**, **épices** et une touche de **minéralité**, menant à une finale longue et élégante.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Testamatta 2021

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Testamatta**, qui signifie « tête folle » en italien, reflète l'approche audacieuse de Bibi Graetz en matière de vinification. Le **millésime 2021** est un point de référence, combinant l'opulence de 2015 à la fraîcheur de 2020, tout en reflétant le style en constante évolution de ce vin emblématique.

Accords Mets et Vins

- **Pappardelle al Ragù di Cinghiale** : L'acidité et les notes de fruits rouges du vin équilibrent les saveurs riches et giboyeuses du ragù de sanglier.
- **Filetto di Manzo con Funghi Porcini** : Sa structure et sa profondeur s'accordent parfaitement avec la richesse savoureuse du bœuf et les notes terreuses des champignons.
- **Risotto al Parmigiano e Tartufo Nero** : La minéralité et la fraîcheur du vin rehaussent la texture crémeuse et l'umami du risotto aux truffes.
- **Pecorino Toscano Stagionato** : Les fruits vibrants et l'acidité du vin s'harmonisent magnifiquement avec le caractère salé et noisetté de ce fromage affiné.



James Suckling (JS) : 98 Points (2021)

Fabulous aromas of strawberries, orange zest and orange blossom. So pure on the nose. Very perfumed. Medium-bodied with intense linear tannins that are ultra-fine in texture. It's fresh and salty with a brightness and focus. Minerally and crisp. pH is 3.4 highlighting the strength of the acidity. Crunchy. Salty. So delicious now but this will age incredibly well.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)

The 2021 Testamatta is Sangiovese sourced from various hilltop vineyards spanning different cool microclimates. The ideal is to underline the transparency and fragility of the variety. Fruit from the Olmo Vineyard plays a big role and "gives a strong imprint to this wine," Bibi says. Testamatta offers fresh aromas of violet, rose, forest green and candied orange peel. Bibi says 2021 was generally warmer than 2020, but all three vintages—2020, 2021 and 2022—are considered hot. He is upbeat regarding 2023 thanks to all the rain. Testamatta shows an earthy note that gives this wine (with 120,000 bottles made) a slightly more accessible personality. The tannins are lightly managed and the oak framing is down to an elegant minimum. Bibi buys 1% new oak each year, and his oldest barrels date back to 2003. He does not pull leaves, and he employs methods that do not concentrate his fruit so he can safeguard the typicity of Sangiovese. Winemaking is as natural as possible. The beautiful results are classic and bright. He strives to keep alcohol contents below 13%.



Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2021)

The nose starts light and sweet, with aromas of vanilla and cedar, before getting richer with notes of cherries and candied orange. An undertone of fresh soil blooms on the palate, beneath a starburst of cherries and strawberries. Silky tannins invite you in now, while lively acid suggests you should also return in a few years for more fun.

