

BIBI GRAETZ

TESTAMATTA 2019

La « Tête Folle »

« Testamatta » - « Tête Folle » en italien – est la meilleure expression pour décrire Bibi Graetz : une personne positive, créative et passionnée. À travers Testamatta s'exprime la pureté, la minéralité et la transparence du Sangiovese, issu de vignes anciennes situées tout en haut de collines caractérisées par des sols très rocailloux. Un Super Toscan composé à 100% de Sangiovese, résultat d'une combinaison entre tradition et créativité.



Notes de Dégustation du Producteur

Sangiovese 100%

« L'élégance, c'est le mot pour décrire Testamatta 2019. Le 20^{ème} anniversaire de Testamatta est une vraie étape, le pic de qualité que je recherchais dans mon Sangiovese depuis le premier millésime en 2000. Testamatta 2019 est parfaitement équilibré, avec des couches profondes qui révèlent une incroyable complexité. »

Bibi Graetz

Millésime 2019

La saison a été très stable, avec un bel équilibre entre humidité et chaleur. Un hiver froid et sec ainsi qu'un printemps dans la moyenne en termes de précipitations ont empêché la prolifération de maladies. La bonne croissance des vignes a été favorisée par la baisse des températures minimum juste avant les vendanges, ce qui a entraîné la maturation lente et complète du fruit et son incroyable expression aromatique. La douceur du climat a procuré au raisin une qualité exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le 21 septembre et se sont achevées le 8 octobre.

Vinification et Élevage

Les raisins choisis pour l'élaboration de Testamatta proviennent des 5 meilleurs parcelles du Domaine : Vincigliata, Londa, Lamole, Montefili et Siena. Chaque parcelle est sous-divisée, et des vendanges manuelles y ont lieu jusqu'à 8 fois afin de s'assurer de la parfaite maturité de fruits sélectionnés. Ces 5 parcelles anciennes, (jusqu'à 80 ans pour certaines), sont situées dans différentes zones en Toscane : Lamole & Montefili au cœur du Chianti Classico à 600 et 400 mètres d'altitude, Vincigliata près de Florence à 280 mètres d'altitude, Londa au nord de Florence vers la vallée de Rufina, et enfin Siena au sud de la Toscane à 250 mètres d'altitude. Le raisin, d'abord sélectionné à la main dans les vignes, puis trié à nouveau au chai, est ensuite éraflé et délicatement pressé. Les fermentations ont lieu naturellement par des levures indigènes dans des barriques ouvertes (225L) pour les plus petites parcelles, et dans des fûts en inox pour les sélections issues de plus grandes parcelles, sans aucun contrôle de température, avec 6 pigeages et remontages manuels par jour. Après 7-10 jours de macération, les différentes sélections sont transvasées dans de vieux fûts pour 20 mois.