



BIBI GRAETZ LE CICALI

“Le Cicale di Vincigliata” è un Chianti raffinato, da bere subito o da tenere in cantina ancora per qualche anno, per poterlo poi assaggiare in una versione più evoluta. Il Sangiovese infatti è un vitigno che ben si presta a dare il meglio di sé anche a distanza di diversi anni dalla vendemmia e questa bottiglia ne è ottimo esempio. Le uve, accuratamente selezionate per rappresentare solo il meglio del terroir di origine, sono piene di profumi che si riscoprono all’olfatto, preludio di una beva elegante e scorrevole al contempo, grazie alla maestria con cui la cantina Bibi Graetz interpreta la componente tannica. Un buon rosso toscano a un prezzo invidiabile: cosa state ancora aspettando? Il Chianti “Le Cicale di Vincigliata” Bibi Graetz ha origine dalle uve utilizzate in purezza di Sangiovese. Le viti di questa varietà vengono allevate con il sistema del guyot, crescendo in un terreno connotato da strati di argilla e galestro. La fermentazione del mosto avviene spontaneamente, grazie all’utilizzo di lieviti autoctoni, in contenitori d’acciaio inox in cui la temperatura viene tenuta costante. Il successivo affinamento, che ha una durata di circa 14 mesi, si svolge sia in vasche di cemento che in botti di rovere francese.

