

Bibi Graetz - Testamatta

Toscane



Fils de sculpteur, Bibi Graetz est un créateur. Peintre et vigneron à la fois, il a acquis par sa famille dans les années en 1960 le château de Vincigliata et ses deux hectares de vignes à Fiesole, à quelques kilomètres de Florence dans la région toscane.

C'est au début des années 2000 que ses vins sont connus et reconnus dans le monde entier, en les représentant comme une œuvre d'art. En effet, Bibi Graetz a souhaité faire découvrir aux yeux de tous son talent artistique grâce à ses étiquettes, des peintures abstraites aux couleurs éclatantes, toutes différentes pour chaque vin.

« Testa-Matta » signifie en italien un individu avec une forte personnalité, un style distinctif et créatif. Constituée à 100% de Sangiovese, cette référence phare de Bibi Graetz est le résultat d'une alliance entre tradition et créativité, l'amenant au rang de Super Toscan.



The son of a sculptor, Bibi Graetz is a creator. At the same time a painter and a winemaker, he inherited from his family in the 1960s the Château de Vincigliata and its two acres of vines in Fiesole, a few kilometres from Florence in the region of Tuscany.

It was at the beginning of the 2000s that his wines became known and reknowned the world over, representing them as works of art. It's true, Bibi Graetz wanted the everyone to discover his artistic talents thanks to his labels featuring abstract paintings with striking colors, a different one for each wine.

Testamatta in Italian signifies a person with a strong personality and a distinctive creative style. Made of 100% Sangiovese, this flagship product of Bibi Graetz is the result of a match between tradition and creativity, elevating it to the level of Super Tuscan.

Appellation : IGT Toscana rosso.
Cépages : 100% Sangiovese.
Terroir : Argile galestro.
Âge moyen des vignes : 60 ans.
Vinification : Fermentation en barriques.
Vieillissement : 24 mois en barriques puis 12 mois en bouteille.

Appellation : IGT Toscana rosso.
Grape varieties : 100% Sangiovese.
Terroir : galestro and clay soil.
Average age of the vines : 60 years.
Wine-making : Natural fermentation in open top barriques.
Ageing : 24 months in barrels and 12 months in bottle.



Contact France : 05 56 56 04 35
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59