

Bibi Graetz - Colore

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.

Composé de différents cépages de Toscane, Colore représente l'expression du rêve de Bibi Graetz. Le Sangiovese apporte la structure et la puissance du vin, les fruits et les tanins veloutés pour le Colorino, la minéralité et l'intensité du Canaiolo.

Bibi Graetz is 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 renowned the world over, representing them as works of art. It's true, Bibi Graetz wanted everyone to discover his artistic talents thanks to his labels featuring abstract paintings with striking colors, a different one for each wine.

Composed of different Tuscan varieties, Colore represents the expression of Bibi Graetz's dream. The Sangiovese provides the structure and force of the wine, fruit and mellow tannins come from the Colorino, added to the minerality and intensity of the Canaiolo.



Appellation : IGT Toscana rosso.

Cépages : 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino

Terroir : Argile galestro.

Âge moyen des vignes : 60 ans.

Vinification : Fermentation en barriques.

Vieillessement : 24 mois en barriques puis 12 mois en bouteille.

Appellation : IGT Toscana rosso.

Grape varieties : 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino.

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.