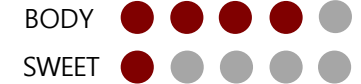


# Bibi Graetz, Testamatta Rosso 2020

## 비비 그라츠, 테스타마타 로쏘 2020



**생산자** 비비 그라츠 (Bibi Graetz)  
**품종** 산지오베제(Sangiovese) 100%  
**등급** IGP  
**생산지** 토스카나(Toscana), 이탈리아



**수상** **DECANTER - 97점**  
**James Suckling - 94점**  
**Robert Parker - 95점**  
**Jane Anson - 97점**

- 'Fiesole' 위치한 새로운 와인너리: 비비 그라츠는 꼴로레와 테스타마타 양조에 더욱더 집중할 수 있는 'Vila Aurora'를 구입했다.
- 새로운 포도밭 'Olmo' - 420m 고지대에 위치한 떼루아로, 그 곳에서 수확한 포도는 이번 빈티지에 놀라운 신선함을 기여했습니다. 2020 빈티지는 올모를 포함한 빈칠리아타, 론다, 라몰레, 몬테필리 그리고 시에나 포도밭에서 수확하여 양조
- 좋은 기후 - 2020년 생장시기의 기후는 전반적으로 따뜻했으며 초여름의 기후는 꽤 높았다. 늦여름엔 다행히 시원한 기후 특히 시원한 밤을 보내면서 포도의 산도와 아로마 둘 다 보존할 수 있게되었다. 따뜻한 여름을 겪은 후 찾아온 시원한 기후는 포도의 당도를 오히려 더 훌륭하게 만들어주었다.
- 최대 수령 90년(평균 40-60년) 이상의 올드바인 산지오베제를 손수확하여 양조, 7 - 10일간 동안의 발효를 유지, 침용작용 (maceration) 을 위해 225L 프렌치 오크배럴에서 매일 6회 펀칭다운, 20개월간 프렌치 배럴 숙성 후 출시
- Color 선명한 루비 컬러
- Aroma 휘핑크림이 올라간 딸기를 연상시키는 바닐라와 섞인 딸기 과즙의 아로마
- Palate 초미세한 타닌을 동반한 딸기와 라즈베리 잎의 요소와 함께 크리미하고 초키한 느낌
- Pairing 다양한 메인요리, 로스트 비프 스테이크, 야생 사냥고기 요리(game), 트러플 (송로버섯)을 곁들인 파스타, 오래 숙성한 치즈 등
- Serving Temp. 18°C