

Bibi Graetz, Colore 2016

비비 그라츠, 콜로레 2016



생산자 비비 그라츠 (Bibi Graetz)
품종 산지오베제(Sangiovese) 80%, 카나이올로(Canaiolo) 10%, 콜로리노(Colorino) 10%
등급 IGP
생산지 토스카나(Toscana), 이탈리아



수상 **James Suckling - 98점**
Robert Parker - 96점
Wine Spectator 95점

- 연간 6,000병만 한정 생산(2020년 기준) 하는 비비 그라츠의 최상급 와인
- 2016년 생장시기는 비와 햇볕이 균형을 잘 이룬 봄과 이전에 온화한 겨울로 매우 규칙적인 기후였다. 여름의 산발적인 비는 포도가 자라기에 적절한 양의 수분을 공급해 훌륭한 생장시기를 보낼 수 있었다.
- 비비는 2016년은 내게 "조각적인" 빈티지이다, 포도원을 둘러 보았을때 마치 청동 조각품들의 사이를 걷는 듯한 느낌을 받았다." 라고 언급했는데, 그는 포도송이가 굵고 탐스럽게 익은 모습을 조각적이라고 표현했다.
- 콜로레는 비비 그라츠 최초의 그리고 가장 오래된 밭 : Lamole, Vincigliata, Siena 에서 생산된 포도로 만들어진 다. 나무의 평균 수령은 90년 이상으로 토양은 점토질과 석회암의 일종인 갈레스트로(Galestro)로 이루어졌다. 225리터의 프렌치 오크 배럴에서 모든 양조가 이루어지며, 하루에 6-8번 수작업으로 피자쥬(Pigeage)를 한다. 껍질에 1주간의 추가 침용과정을 거친 후, 새로운 바리끄에서 말로락틱 발효과정을 거치게 된다. 최종 블렌딩을 하기 전 대략 3년에 걸친 시간동안 각 구역별의 포도를 따로 오크 숙성 과정을 거치고 최종 혼합 후 병입한다.
- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 입 안을 가득 채우는 블랙베리, 담배향, 자두 등의 아로마
- Palate 결이 고운 타닌과 생생한 산도의 조화로 여운이 긴 팔라트, 풀바디에서 오는 짙은 농도
- Pairing 양갈비 구이, 야생 사냥고기 요리(game), 대부분의 메인요리와 매칭
- Serving Temp. 18°C

Bibi Graetz, Colore 2018

비비 그라츠, 콜로레 2018



James Suckling
99 points !



생산자 비비 그라츠 (Bibi Graetz)
품종 산지오베제(Sangiovese) 80%, 카나이올로(Canaiolo) 10%, 콜로리노(Colorino) 10%
등급 IGP
생산지 토스카나(Toscana), 이탈리아



수상 James Suckling - 99점
 Wine Advocate - 97점

- 연간 6,000병만 한정 생산(2020년 기준) 하는 비비 그라츠의 최상급 와인
- 2018년은 토스카나 전역이 극심한 기상 이변이 없이 순하고 안정적인 해를 보내, 수확 전에는 일광이 좋고 건조한 낮과 시원하고 상쾌한 밤이 지속된 기후를 보냈다.
- 콜로레는 3 곳의 비비 그라츠 최초의 그리고 가장 오래된 밭 : Lamole, Vincigliata, Siena 에서 생산된 포도로 만들어진다. 포도나무의 평균 수령은 90년 이상으로 점토질과 석회암의 일종인 갈레스트로(Galestro) 토양으로 이루어진 포도 밭이다. 225리터의 프렌치 오크 배럴에서 모든 양조가 이루어지며, 하루에 6-8번 수작업으로 피자쥬(Pigeage)를 한다. 껍질에 1주간의 추가 침용과정을 거친 후, 새로운 바리끄에서 말로락틱 발효과정을 거치게 된다. 최종 블렌딩을 하기 전 대략 3년에 걸친 시간동안 각 구역별의 포도를 따로 오크 숙성 과정을 거치고 최종 혼합 후 병입한다.
- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 푸른 과일을 떠오르게 하는 블랙베리, 진한 자두 등의 아로마
- Palate 부드러운 탄닌과 산도의 조화가 잘 어우러져 중간부터 뒷맛까지 길게 이어지는 품미
- Pairing 양갈비 구이, 야생 사냥고기 요리(game), 대부분의 메인요리와 매칭
- Serving Temp. 18°C