

Bibi Graetz, Colore 2020

비비 그라츠, 콜로레 2020



JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

98
PTS



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

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **DECANTER / James Suckling/ Jane Anson/ Le Figaro - 98점**
Robert Parker - 96점

- 'Fiesole' 위치한 새로운 와이너리: 비비 그라츠는 콜로레와 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, 라몰레, 그리고 시에나 포도밭에서 수확하여 양조
- 좋은 기후 - 2020년 생장시기의 기후는 전반적으로 따뜻했으며 초여름의 기후는 평소보다 꽤 높았다. 늦여름엔 다행히 시원한 기후 특히 시원한 밤을 보내면서 포도의 산도와 아로마 둘 다 보존할 수 있게 되었다. 따뜻한 여름을 겪은 후 찾아온 시원한 기후는 포도의 당도를 오히려 더 훌륭하게 만들어주었다.
- 콜로레는 비비 그라츠 최초의 그리고 가장 오래된 밭에서 생산된 포도로 만들어진다. 평균 수령은 90년 이상으로 점토질과 석회암의 일종인 갈레스트로(Galestro) 토양이다. 225리터의 프렌치 오크 배럴에서 모든 양조가 이루어지며, 2주간 매일 6-8번 수작업으로 편칭다운 후 껍질에 1주간 추가 침용작용(maceration)을 거친다. 올드 바리끄에서 20개월 오크 숙성 후 출시한다.

- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 진한 우드, 오리엔탈 향신료, 붉은 과일 등의 아로마
- Palate 라즈베리, 빨간 체리 등의 과일 풍미를 동반한 활력과 생기가 돌면서 짙은 농도를 유지
- Pairing 양갈비 구이, 야생 사냥고기 요리(game), 대부분의 메인요리와 매칭
- Serving Temp. 18°C