



Bibi Guterz



**"Fuori tempo, fuori luogo, fuori di testa.
E' il vino di Bibi Graetz..."**

Metropoli 2004

**"Out of time, out of place, out of mind:
this is Bibi Graetz's Wine"**

Metropoli 2004



“Testamatta - It’s a game”



“Un vero culto in Toscana. Testamatta, è un sangiovese in purezza che ha la razza e la grandezza di un Grand Cru di Borgogna. Pensate a “La Tache” di Domaine de la Romanee-Conti”

James Suckling, April 2010

“...one of Tuscany’s true cult wines. Testamatta. It’s a pure Sangiovese that has the race and breed of a grand cru Burgundy. Think of Domaine de la Romanee-Conti’s La Tache”

James Suckling, April 2010



“La finezza, l’ampiezza del bouquet, la mineralità dei suoi vini sono dovute in gran parte all’età delle viti, tutte oltre i trenta anni”

Roger Sesto – Civiltà del Bere, Dicembre 2007

“The finesse and variety of the bouquet, the minerality of his wines are all due to the age of the vines, well over 30-year old”

Roger Sesto – Civiltà del Bere, Dicembre 2007



**"Continuano ad impressionarmi i vini stupendi di Bibi Graetz.
Sono vini veramente unici ed espressivi,
che meritano una seria attenzione."**

The Wine Advocate, August 2009

**"I continue to be impressed with the beautiful wines of Bibi Graetz.
These are highly singular, expressive wines
that merit serious consideration".**

The Wine Advocate, August 2009



“Il Testamatta nasce, all’alba del nuovo millennio, dall’ostinazione di questo originale personaggio, Bibi Graetz, non per niente figlio di artisti, che ha deciso di divenire vignaiolo, sovvertendo ogni buona regola e bon ton della moderna enologia.”

Toscana & Chianti News, 2009

“Testamatta arrived with the dawn of the new millennium, from the persistence of this unusual Character, Bibi Graetz, son of artists, who decided to become a winemaker, breaking every rule and the ‘bon ton’ of modern enology.”

Toscana & Chianti News, 2009



**"Testamatta
Un Toscano duro e puro"**
Daniel Thomases - Il Sole 24 Ore

**"Testamatta
A tuscan strong and pure"**
Daniel Thomases - Il Sole 24 Ore



"Bibi va matto per le vigne vecchie in Toscana"

James Suckling, 2010

"Bibi is a freak for old vines in Tuscany"

James Suckling, 2010



**“Un artista anarchico diventato produttore di vini
schietti e sinceri come lui”**

L'Espresso, 2009

**“An anarchic artist who became winemaker
of frank and sincere wines - just like him”**

L'Espresso, 2009



“Ci voleva Bibi Graetz e l’ansonica dell’Isola del Giglio per tirar fuori un bianco di alta levatura in Toscana.”

Guida ai vini d’Italia dell’Espresso 2006

“We needed Bibi Graetz and the Ansonica from Giglio Island to create an outstanding white wine in Tuscany.”

Guida ai vini d’Italia dell’Espresso 2006



“Quello che amo è la qualità e la manualità di questi vini. Hanno una purezza del frutto, una struttura raffinata ed uno stile del tutto personale. Ogni bottiglia è come una minuscola scultura levigata.”

James Suckling - WS blog

“What I love is the handmade quality of the wines. They have such clarity of fruit, polished structure and personal style. Each bottle is like a tiny, polished sculpture.”

James Suckling - WS blog



**“Uno dei migliori produttori in Italia...
I vini di Bibi Graetz mi fanno sempre sorridere perché racchiudono
in se una gioia spensierata”**

The Wine Advocate, June 2008

**“...one of Italy’s finest growers...
Bibi Graetz’s wines always make me smile
because they have an almost childlike joy about them”.**

The Wine Advocate, June 2008



"...quelli dell'Isola del Giglio sono vigneti estremi ed è impressionante constatare la forza della natura in questa terra."

Meridiani 2007

" ... the vineyards in Giglio Island are extreme... it's impressive to observe the power of Mother Nature in this land..."

Meridiani 2007



"...e si deve riconoscere alle teste matte di possedere anche quel pizzico di genialità non comune a tutti. Un esempio? E' sufficiente pensare al Bugia, un bianco da uve ansonica all'Isola del Giglio."

I vini d'Italia 2008, Le guide dell'Espresso

"...and we have to admit that "Crazy Heads" have that touch of uncommon genius. An example? Just think of Bugia, a white wine from Ansonica grapes from Giglio Island."

I vini d'Italia 2008, Le guide dell'Espresso



TESTAMATTA IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Fiesole

Varietà: 100% Sangiovese

Età dei vigneti: 35-80 anni

Terreni: Argilla e Galestro

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: In barriques con 6-8 follature manuali giornaliere eseguite ad intervalli regolari

Maturazione: In barriques di rovere francese, 10% nuove, per 18 mesi e affinato in bottiglia per 6 mesi.

Produzione: 15.000 bottiglie

Production zone: Fiesole

Grapes: 100% Sangiovese

Vineyards: 35-80 years.

Soil: clay and galestro

Training system: Guyot and Spurred cordon

Vinification: Fermentation takes place in open top barrels of 225 liters with 6-8 manual punch-downs per day.

Aging: The wine is aged in french barrels for 18 months followed by 6 months in the bottle.

Quantity produced: 1250 cases



CANAIOLO IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Fiesole
 Varietà: 100% Canaiolo
 Età dei vigneti: oltre 60 anni
 Terreni: Argilla e Galestro
 Allevamento: Guyot
 Vinificazione: In barriques con 6-8 follature manuali giornaliere eseguite ad intervalli regolari
 Maturazione: In barriques di rovere francese, 10% nuove, per 18 mesi e affinato in bottiglia per 6 mesi
 Produzione: 1.500 bottiglie

*Production zone: Fiesole
 Grapes: 100% Canaiolo
 Age of the vineyards: Older than 60 years
 Soil: clay and galestro
 Training system: Guyot
 Vinification: Fermentation takes place in open top barrels with 6-8 manual punch-downs per day.
 Aging: The wine is aged in french barriques, 10% new, for 18 months followed by 6 months in the bottle.
 Quantity produced: 125 cases*



COLORE IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Fiesole
 Varietà: 1/3 Sangiovese 1/3 Canaiolo 1/3 Colorino
 Età dei vigneti: oltre 60 anni
 Terreni: Argilla e Galestro
 Allevamento: Guyot
 Vinificazione: In barriques con 6-8 follature manuali giornaliere eseguite ad intervalli regolari
 Maturazione: In barriques di rovere francese per 18 mesi e affinato in bottiglia per 12 mesi
 Produzione: 900 bottiglie

*Production zone: Fiesole
 Grapes: 1/3 Sangiovese 1/3 Canaiolo 1/3 Colorino
 Vineyards: more than 60 years
 Soil: clay and galestro
 Training system: Guyot
 Vinification: Fermentation takes place in open top barriques with 6-8 manual punch-downs per day.
 Aging: The wine is aged in french barrels for 18 months followed by 12 months in the bottle.
 Quantity produced: 75 cases*



SOFFOCONE DI VINCIGLIATA IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Fiesole
 Varietà: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino
 Età dei vigneti: 40 anni
 Terreni: Argilla e Galestro
 Allevamento: Guyot
 Vinificazione: In tini di acciaio
 Maturazione: Affinato in barriques per 15 mesi
 Produzione: 18.000 bottiglie

*Production zone: Fiesole
 Grapes: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino
 Vineyards: 40 years
 Soil: Clay and galestro
 Training system: Guyot
 Vinification: Fermentation is in stainless steel tanks
 Aging: Aged in barrels for 15 months
 Quantity produced: 1500 cases*

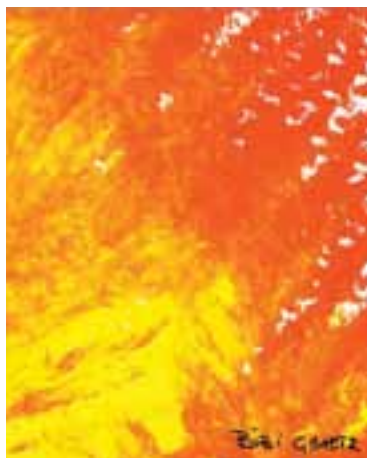




GRILLI DEL TESTAMATTA IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Fiesole
Varietà: 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Canaiolo
Età dei vigneti: 10 anni
Terreni: Argilla e Galestro
Allevamento: Guyot
Vinificazione: In tini di acciaio
Maturazione: Affinamento in barriques per 15 mesi
Produzione: 30.000 bottiglie

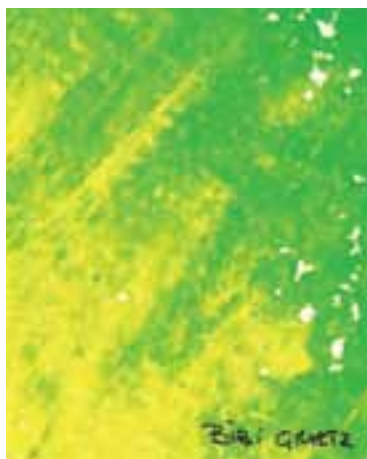
*Production zone: Fiesole
Grapes: 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Canaiolo
Vineyards: 10 years
Production zone: Fiesole
Soil: Clay and galestro
Training system: Guyot
Vinification: Fermentation in stainless steel tanks
Aging: Aged in barrels for 15 months
Quantity produced: 2.500 cases*



CASAMATTA ROSSO IGT Toscana rosso

Zona di produzione: Toscana
Varietà: 100% Sangiovese
Età dei vigneti: 10 anni
Terreni: Terreni di medio impasto
Allevamento: Guyot e cordone speronato
Vinificazione: In tini d'acciaio
Maturazione: in tini d'acciaio
Produzione: 120.000 bottiglie

*Production zone: Tuscany
Grapes: 100% Sangiovese
Vineyards: 10 years
Soil: Medium textured soils
Training system: Guyot and Spurred cordon
Vinification: Fermentation in stainless steel tanks
Aging: In stainless steel tanks
Quantity produced: 10,000 cases*



CASAMATTA BIANCO IGT Toscana bianco

Zona di produzione: Toscana
Varietà: 90% Vermentino, 10% Moscato
Età dei vigneti: 10 anni
Terreni: Terreni di medio impasto
Allevamento: Guyot e cordone speronato
Vinificazione: in tini d'acciaio
Maturazione: in tini d'acciaio
Produzione: 120.000 bottiglie

*Production zone: Tuscany
Grapes: 90% Vermentino, 10% Muscat
Age of the vineyards: 10 years
Soil: Medium textured soils
Training system: Guyot and Spurred cordon
Vinification: Fermentation in stainless steel tanks
Aging: In stainless steel tanks
Quantity produced: 10,000 cases*





BUGIA IGT Toscana bianco

Zona di produzione: Isola del Giglio
Varietà: 100% Ansonica
Età dei vigneti: 80 anni
Terreni: Sabbia granitica e scoglio di granito
Allevamento: Tipico Guyot alla giligese
Vinificazione: In tini di acciaio
Maturazione: 5% in barriques, 95% in cemento per circa 15 mesi.
Produzione: 6000 bottiglie

Production zone: Giglio island
Grapes: 100% Ansonica
Vineyards: 80 years
Soil: Sand of granit and granit rocks
Training system: Typical Guyot giligese method
Vinification: In stainless steel tanks
Aging: 5% in barriques, 95% cement tanks for 15 months.
Quantity produced: 500 cases



GIGLIESE IGT Toscana bianco

Zona di produzione: Isola del Giglio
Varietà: 100% Ansonica
Età dei vigneti: 80 anni
Terreni: Sabbia granitica e scoglio di granito
Allevamento: Tipico Guyot alla giligese
Vinificazione: Antico metodo giligese: Macerazione di 6 giorni a contatto con raspi e bucce, 4 giorni di fermentazione a contatto con le bucce e 10 giorni senza bucce
Maturazione: In vasche di cemento
Produzione: 1.800 bottiglie

Production zone: Isola del Giglio
Grapes: 100% Ansonica
Vineyards: 80 years
Soil: Sand of granit and granit rocks
Training system: Typical Guyot giligese method
Vineyards: The vines are older than 80 years of age
Vinification: Ancient island method: Maceration of 6 days in contact with stems and skin, after the destemming 4 days of fermentation with skins contact and 10 days without skins
Aging: Aged in cement tanks
Quantity produced: 150 cases



CICALA DEL GIGLIO IGT Toscana bianco

Zona di produzione: Isola del Giglio
Varietà: 100% Ansonica
Età dei vigneti: 80 anni
Terreni: Sabbia granitica e scoglio di granito
Allevamento: Tipico Guyot alla giligese
Vinificazione: In tini d'acciaio
Maturazione: In tini d'acciaio
Produzione: 15.000 bottiglie

Production zone: Isola del Giglio
Grapes: 100% Ansonica
Vineyards: 80 years
Soil: Sand of granit and granit rocks
Training system: Typical Guyot giligese method
Vinification: In stainless steel tanks.
Aging: In stainless steel tanks.
Quantity produced: 1250 cases



TESTAMATTA

'00

Guida Veronelli
Wine Art Japan
Wine Advocate

'01

Luigi Veronelli
Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

'02

Guida Veronelli

'03

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Guida Espresso
Vini Buoni d'Italia

'04

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Enthusiast

'05

Wine Advocate
Wine Spectator

'06

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

'07

Wine Advocate
Wine Spectator



Bibi Graetz

Azienda Agricola Testamatta

Via di Vincigliata, 19
50014 Fiesole (FI)

Tel: +39 055 597222

E-Mail: info@bibigraetz.com

Sito web: www.bibigraetz.com