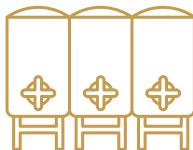




Hic et Nunc



-Fietri-



VINIFICAZIONE

Vi è una pre macerazione pellicolare di 8 ore.

La temperatura di fermentazione è di 20 °C per lo Chardonnay in barrique e di 16 °C per il Viognier in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione dello Chardonnay dura 26 giorni, 30 giorni quella del Viognier. Segue la fermentazione malo-lattica per lo Chardonnay, svolta in barriques.



AFFINAMENTO

Lo Chardonnay si affina in barrique per 5 mesi; il Viognier in acciaio inox per 5 mesi.

Segue l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color giallo paglierino luminoso e intenso.



Inizialmente prevalgono i frutti esotici e il cocco, accompagnati dalla dolcezza della mela Golden. A seguire note agrumate e la macchia mediterranea con la salvia salmastra, essenze primaverili di fiori di campo e di mandorlo.



Italia
Toscana
Siena, Gaiole in Chianti

CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Colli Toscana Centrale

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

50% Chardonnay
50% Viognier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Guyot, Vino Biologico

VENDEMMIA

Seconda metà di Settembre



Netto, equilibrato e consistente, di corpo strutturato ma ben levigato. Rimane la freschezza, un vivace finale salino e un suadente retrogusto vanigliato.