

Hic et Nunc 2014 IGT Colli Toscana Centrale

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Colli Toscana Centrale

Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei vigneti: 560 – 580 m s.l.m.m.

Primo anno di produzione: 2010

Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: "guyot"

Densità dell'impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 8 anni

Resa in uva: 1000 grammi per vite

Anno di vendemmia: 2014

Epoca della vendemmia: Chardonnay 03/10; Viogner 08/10

Bottiglie prodotte: 2 690

Uve: 50 % Chardonnay, 50 % Viogner

Pre macerazione pellicolare: 12 ore

Temperatura di fermentazione: 20 °C - 50% Chardonnay in barrique e 18 °C 50% Viogner in acciaio

Durata della fermentazione: 14 giorni

Fermentazione malo-lattica: 50% Chardonnay svolta in barriques - 50% Viogner non svolta

Affinamento: Chardonnay in barrique per 6 mesi e Viogner in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Grado alcolico: 13.50 % vol

Zuccheri riduttori: 3.00 g/l

Acidità volatile: 0.24 g/l

Acidità totale: 6.40 g/l

Solforosa totale: 80 mg/l

Acido malico: 1.60 g/l

pH: 3.38



Note: Il particolare microclima del vigneto esposto a nord-est e la struttura dei terreni consentono di produrre un vino interessante, estremamente pulito e netto, pieno in bocca con un elegante profumo floreale e di frutta esotica.