



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Hic et Nunc 2012 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.

Primo anno di produzione: 2010

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

Sistema di allevamento: "cordone speronato"

Densità dell'impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 6 anni

Resa in uva: 800 grammi per vite

Anno di vendemmia: 2012

Epoca della vendemmia: Chardonnay 11/09; Viognier 18/09

Bottiglie prodotte: 2 150

Uve: 50 % Chardonnay, 50 % Viognier

Criomacerazione: 48 ore in cella frigo a 5°C

Pre macerazione pellicolare: 12 ore

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

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malo-lattica: non svolta

Affinamento: Chardonnay in barrique per 5 mesi e Viognier in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 13 % vol

Zuccheri riduttori: 3,10 gr/lit

Acidità volatile: 0,30 gr/lit

Acidità totale: 5,85 gr/lit

Solforosa totale: 89 mgr/lit

Acido malico: 1,01 gr/lit

Ph: 3,32



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.

Le guide:

- I Vini di Veronelli 2014: punteggio 90 - 3 stelle (vino eccellente)
- L'Espresso – I vini d'Italia 2014: 3 bottiglie, punteggio 16/20
- Bibenda 2014: 3 grappoli (punteggio da 80 a 84 – vino di buon livello e particolare finezza)