



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Hic et Nunc 2015 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: 60 qli / HA

Anno di vendemmia: 2015

Epoca della vendemmia: Chardonnay 17/09; Viogner 18/09

Bottiglie prodotte: 2 500

Uve: 75 % Chardonnay, 25 % Viogner

Pre macerazione pellicolare: 18 ore

Temperatura di fermentazione: 20 °C Chardonnay in barrique e 18 °C Viogner in acciaio a temperatura controllata

Durata della fermentazione: 25 giorni

Fermentazione malo-lattica: Chardonnay parzialmente svolta in barriques - Viogner non svolta

Affinamento: Chardonnay in barrique per 7 mesi e Viogner in acciaio inox per 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Grado alcolico: 14.50 % vol

Zuccheri riduttori: 1.50 g/l

Acidità volatile: 0.49 g/l

Acidità totale: 6.19 g/l

Solforosa totale: 118 mg/l

Acido malico: 1.40 g/l

pH: 3.44

