

Hic et Nunc 2016 IGT Colli Toscana Centrale Biologico

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: 9 anni

Resa in uva: 55 qli / HA

Anno di vendemmia: 2016

Epoca della vendemmia: Chardonnay 27/09; Viognier 28/09

Bottiglie prodotte: 1 300

Uve: 50 % Chardonnay, 50 % Viognier

Pre macerazione pellicolare: 12 ore

Temperatura di fermentazione: 20 °C Chardonnay in barrique e 17 °C Viognier in acciaio a temperatura controllata

Durata della fermentazione: 24 giorni Chardonnay – 30 giorni Viognier

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

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

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Grado alcolico: 14.50 % vol

Zuccheri riduttori: 1.30 g/l

Acidità volatile: 0.49 g/l

Acidità totale: 6.32 g/l

Solforosa totale: 100 mg/l

Acido malico: 2.30 g/l

pH: 3.34



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, dove prevalgono la frutta esotica, note agrumate e macchia mediterranea, che bene si sposano con profumi floreali. In bocca denota una struttura piena di corpo con evidenti retrogusti vanigliati.

