



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Hic et Nunc 2018 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: 11 anni

Resa in uva: 85 qli / HA

Anno di vendemmia: 2018

Epoca della vendemmia: Chardonnay 24/09; Viognier 20/09

Bottiglie prodotte: 6800

Uve: 50 % Chardonnay, 50 % Viognier

Pre macerazione pellicolare: 8 ore

Temperatura di fermentazione: 20 °C Chardonnay in barrique e 16 °C Viognier in acciaio a temperatura controllata

Durata della fermentazione: 26 giorni Chardonnay – 30 giorni Viognier

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

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

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Grado alcolico: 14.00 % vol

Zuccheri riduttori: 1.40 g/l

Acidità volatile: 0.48g/l

Acidità totale: 5.80 g/l

Solforosa totale: 94 mg/l

Acido malico: 1.15 g/l

pH: 3.21

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.





FIETRI

TERRITORIO • CARATTERI • IDENTITÀ

Hic et Nunc 2018 Organic IGT Colli Toscana Centrale

Denomination: Indicazione Geografica Tipica Colli Toscana Centrale

Growing area: in the district of Gaiole in Chianti (SI)

Altitude: 560 – 580 meters above sea level

First production year: 2010

Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)

Growing system: "guyot

Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)

Vine age: 11 years

Yield: 85 qli / HA

Harvest year: 2018

Harvest period: Chardonnay 24/09 ; Viognier 09/09;

Bottles produced: 6800

Grape variety: 50 % Chardonnay, 50 % Viognier

Prefermentative maceration: 8 hours

Fermentation temperature: 20 °C Chardonnay in barriques and 16 °C Viognier in stainless steel vats

Fermentation period: Chardonnay 26 days – Viognier 30 days

Malo-lactic fermentation: Chardonnay partly in barriques; Viognier not done

Ageing period: Chardonnay in barriques for 5 months and Viognier in stainless steel vats for 5 months

Ageing in bottle: 4 months

Alcohol content: 14.00 %/vol

Reducing sugar: 1.40 g/l

Volatile acidity: 0.48 g/l

Total acidity: 5.80 g/l

Total sulfur: 94 mg/l

Malic acid: 1.15 g/l

Ph: 3.21

Notes:

The special microclimate of the vineyard and the structure of the ground allows to produce an interesting wine, very clean and pure, where exotic fruits, citrus fruits and Mediterranean wood are prevalent and combine with floral fragrances. In the mouth denotes a full structure and vanilla aftertaste.

