



## Hic et Nunc

———— Azienda Agricola di Fietri

**CLASSIFICAZIONE** I.G.T.

**TIPOLOGIA** Bianco

**REGIONE** Toscana

**PROVINCIA** Siena

**ANNATA IN COMMERCIO** 2016

**VITIGNO** 50% Chardonnay, 50% Viognier

**TIPOLOGIA AGRICOLA** Biologico

**VENDEMMIA** Prima decade di Ottobre

---

### VINIFICAZIONE

Dopo 48 ore di criomacerazione in cella frigo a 5° C e 12 ore di pre-macerazione pellicolare, lo chardonnay fermenta in barriques a 20° C, mentre il Viognier fermenta in acciaio a 17° C.

### AFFINAMENTO

Terminata la fermentazione, il solo Chardonnay svolge la malolattica. Seguono 5 mesi di affinamento, in barriques per lo Chardonnay ed in acciaio per il Viognier. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e riposa per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino brillante con lieve sfumatura dorata, regala al naso intense e dolci sensazioni fruttate, con banana e frutti tropicali guarniti da un tocco di nocciola tostata e da un elegante accenno floreale. Morbido e ben strutturato sul palato, ripropone la matura sensazione fruttata rinfrescata dalla vena acida, che dona al sorso una piacevole sapidità.

---

**FORMATI E CONFEZIONI :** bottiglie da 75 cl