

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Hic et Nunc

Fietri

CLASSIFICAZIONE	I.G.T. Colli Toscana Centrale
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Toscana
PROVINCIA	Siena, Gaiole in Chianti
VITIGNO	50% Chardonnay, 50% Viognier
TIPOLOGIA AGRICOLA	Guyot, Vino Biologico
VENDEMMIA	Seconda metà di Settembre.

VINIFICAZIONE

Vi è una pre macerazione pellicolare di 8 ore.
La temperatura di fermentazione è di 20 °C per lo Chardonnay in barrique e di 16 °C per il Viognier in acciaio a temperatura controllata.
La fermentazione dello Chardonnay dura 26 giorni, 30 giorni quella del Viognier.
Segue la fermentazione malo-lattica per lo Chardonnay, svolta in barriques.

AFFINAMENTO

Lo Chardonnay si affina in barrique per 5 mesi; il Viognier in acciaio inox per 5 mesi.
Segue l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Color giallo paglierino luminoso e intenso, emana spiccate note minerali. Dapprima prevalgono i frutti esotici e il cocco, accompagnati dalla dolcezza della mela Golden. Seguono poi note agrumate e la macchia mediterranea con la salvia salmastra, essenze primaverili di fiori di campo e di mandorlo. Al palato è netto, equilibrato e consistente, di corpo strutturato ma ben levigato. Rimane la freschezza, un vivace finale salino e un suadente retrogusto vanigliato.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.