

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Hic et Nunc

## *Fietri*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.T. Colli Toscana Centrale
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>PROVINCIA</b>	Siena, Gaiole in Chianti
<b>VITIGNO</b>	50% Chardonnay, 50% Viognier
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Guyot, Vino Biologico
<b>VENDEMMIA</b>	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.