



## Pecorino Nic Tartaglia 2018

*Cantina:* Nic Tartaglia

*Denominazione:* Pecorino Colline Pescaresi IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Pecorino Colline Pescaresi IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Affinamento:* 9 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

*Bottiglie prodotte:* 300

*Invecchiamento:* fino al 2019

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Il pecorino è un vitigno autoctono abruzzese a bacca bianca sempre più apprezzato in tutta Italia e all'estero maggiormente vinificato come vino fermo e secco. La produzione di questa annata è di circa 300 bottiglie, infatti l'azienda Tartaglia possiede un vigneto di pecorino di appena un anno. Situato nel comune di Alanno si trova a circa 300 metri sul livello del mare e nel 2017 ha prodotto solamente 500 Kg per ettaro. Raccolto a fine Agosto ha seguito una vinificazione naturale caratterizzata da una pressatura soffice seguita da una fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni in acciaio senza fare la fermentazione malolattica. Escluso l'utilizzo di coadiuvanti chimici sia in vigneto che in cantina oltre a mantenere molto basso il contenuto di solfiti.

### Note di degustazione

Il Pecorino di Nic Tartaglia è un vino naturale giovane e si presenta di colore giallo paglierino carico, cristallino e di buona consistenza. All'olfatto la nota floreale ed erbacea sono preponderanti, seguite da sentori minerali e lievemente fruttati. Al palato è corposo, fresco e leggermente sapido, il che lo rende perfetto abbinato sia a piatti di pesce che di carne, ma anche a formaggi di breve e media stagionatura.