



Mirvana 2016

Cantina: Nic Tartaglia

Denominazione: Chardonnay Colline Pescaresi IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Chardonnay

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Chardonnay Colline Pescaresi IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 9 mesi in Barrique

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce, Verdure Grigliate

Bottiglie prodotte: 2000

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Mirvana Chardonnay 100% di Nic Tartaglia, tranquillo, secco, da uve coltivate sulle colline pescaresi a 300 metri sul livello del mare. Coltivato con il sistema della pergola abruzzese, comunemente chiamata 'capanna', rende quasi 100 quintali per ettaro. La vendemmia avviene a fine agosto e la fermentazione a 15 gradi centigradi consente di conservare i profumi caratteristici di questa cultivar. Il Mirvana non svolge la fermentazione malolattica e affina 9 mesi in barrique.

Note di degustazione

Il Mirvana, chardonnay igt di Nic Tartaglia è di un bellissimo giallo dorato, di media intensità e presenta aromi di frutta esotica, mela gialla, con un finale candido, quasi mielato. Al palato il Mirvana è morbido, pur mantenendo una buona acidità e freschezza, oltre che essere di corpo e di lunga persistenza grazie all'affinamento in barrique.