



Mirvana

CHARDONNAY COLLINE PESCARESI

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA



il Vino

Uvaggio: Chardonnay 100%
Nome prodotto: Mirvana
Colore: bianco
Annata: 2016
Denominazione: Chardonnay Colline Pescaresi IGT
Tipologia: tranquillo, secco
Gradazione alcolica: 13% vol
Acidità totale: 5,90 g/l
Produzione annua: 2.000 bottiglie

il Vigneto

Vitigno: Chardonnay
Vigneto: pergola abruzzese
Densità d'impianto: 1.600 ceppi per ettaro
Età vigneto: 36 anni
Resa per ettaro: 9.500 Kg per ettaro
Zona di produzione: Alanno (PE) Abruzzo
Altitudine: 307 metri sul livello del mare

la Vinificazione

Periodo raccolta: fine agosto
Tecnica: pressatura soffice, illimpidimento statico
Fermentazione: temperatura controllata 15° C
Durata fermentazione: 30 giorni
Malolattica: assente
Affinamento: barrique 9 mesi
Imbottigliamento: 1 anno dalla vendemmia

note di Degustazione

Aspetto: giallo dorato mediamente intenso
Olfatto: aromi di frutti esotici, frutti canditi e miele
Palato: gusto fresco, corposo molto persistente
Servizio: 8° C
Abbinamenti: formaggi freschi, portate a base di pesce e piatti mediamente elaborati



Azienda agricola Nic Tartaglia

Via XX settembre, 24 / 65020 Alanno (Pe)
Tel. 333 9484475 / azienda@nictartaglia.com
www.nictartaglia.com