

Tauma

Vino Rosato 2014

Azienda Agricola Pettinella



Il Montepulciano d'Abruzzo Tauma dell'Azienda Agricola Pettinella è il miglior Vino Rosato fermo italiano secondo BuongiornoVino che lo ha subito consacrato tale. Ora lo è anche secondo autorevolissimi esponenti della stampa di settore, che lo hanno subissato di premi. Si tratta di un Montepulciano in purezza, proveniente da due vigne più o meno della stessa estensione (gemelle, quindi, che è il significato della parola "Tauma" in lingua aramaica), la quale purtroppo è molto limitata; cosicché non si arriva a 2.000 bottiglie all'anno. Una delle due parcelle è ubicata nella zona marina di Silvi, provincia di Teramo, l'altra a Tocco da Casauria, ai piedi della Majella, in provincia di Pescara e non lontano da quella de L'Aquila.

È un vino che unisce dunque, polarità opposte: rosso e bianco, mare e monte, azzurro e verde, freschezza e struttura, levità e peso, carisma e sorriso. Questo 2014, da molti ritenuto il migliore finora prodotto, è di un bellissimo colore cerasuolo intenso e offre sfumature di genziana, lavanda, cuoio, olive nere e salsedine a corolla di un vero profluvio di aromi fruttati di cerasse fresche, fragoline selvatiche, ribes rossi. Il sorso lo rivela insieme ricco, definito, scattante e coerente; chiude su note salmastre.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Vino Rosato

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Silvi Marina e Tocco da Casaur

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Cerasuolo intenso

Gusto Il sorso lo rileva ricco, definiti, scattante e coerente.
Chiude su note salmastre

Profumo Offre sfumature di genziana, lavanda, cuoio, olive nere e salsedine a corolla di un vero profluvio di aromi fruttati di cerasse fresche, fragoline selvatiche, ribes rossi

Abbinamenti Zuppe di legumi, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 12°-13°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione In bianco, senza uso di lieviti selezionati o altri additivi salvo un piccolo quantitativo di solforosa. Vino non filtrato né chiarificato

Affinamento 6 mesi in legno usato e 1 mese in acciaio, poi bottiglia