



Vino Rosato Tauma 2017 Az. Agricola Pettinella

Vitigni:	Montepulciano 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Silvi Marina (TE)
Tipologia:	Rosato
Nome vino:	Vino da Tavola
Annata:	2017
Vitigno:	Montepulciano

Non vi abbiamo mai nascosto la nostra predilezione per il vino di Giuliano Pettinella. Siamo fan per tanti motivi: è il risultato di una passione vera, è un progetto coraggioso, è un rosato prodotto con coscienza, ossia "per fare un rosato", e di vini rosati prodotti esclusivamente per fare un rosato e non come vino "di risulta" della produzione dei vini rossi ce ne sono veramente pochissimi. Un rosato autentico e pensato che con la sua progettualità e autorevolezza ha sbaragliato tutti sin dall'annata d'esordio, la 2011. Da allora noi ve lo proponiamo con convinzione, anno dopo anno, raccontandovi così, attraverso questo vino, una piccola epoca vitivinicola, quella delle annate tanto diverse che si sono succedute in poco meno di dieci anni. Giuliano per questo vino mette insieme le uve di alcune parcelle coltivate in due zone differenti: Silvi Marina in cui prevalgono terreni argillosi e l'allevamento delle vigne è a cordone speronato e Tocco da Casauria, in cui sono presenti terreni a maggior percentuale sabbiosa e le vigne sono ancora allevate a pergola abruzzese. Ne viene fuori un vino sempre di grande ampiezza olfattiva, difficilmente riconducibile ad altri profili, in cui l'intensità e la pienezza dei frutti e delle spezie sono sempre ben elargite; il gusto con tenacia ripropone la turgidità fruttata tipica del Montepulciano e la tensione offerta dall'intreccio di freschezza e di leggera tannicità che animano tutto lo sviluppo sino alla lunga chiusura, che ripropone in uscita ancora frutto e scintillio speziato.