



Vino Rosato Tauma 2018 Az. Agricola Pettinella

Vitigni:	Montepulciano 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Silvi Marina (TE)
Tipologia:	Rosato
Nome vino:	Vino da Tavola
Annata:	2018
Vitigno:	Montepulciano

Continua l'infinita di ottime interpretazioni d'annata attraverso il suo rosato per Giuliano Pettinella. Il suo Tauma -da uve montepulciano provengono da due piccoli vigneti di proprietà, uno alle pendici della Maiella, l'altro in zona collinare a Silvi Marina- riflette il grande lavoro in vigna senza utilizzo di prodotti chimici e la sapiente trasformazione in cantina senza alcuna pratica invasiva; circa 4 mesi e mezzo di legno non nuovo e poi acciaio. La produzione annua non arriva a 2.000 bottiglie. Consolida la sua immagine di "rosatone", con buona struttura e gusto caldo, gioiosamente fruttato e intarsiato di note salmastre, di spezie e fiori secchi; si discosta dai classici rosati cerasuolo brillanti e beverini, è un vino più possente e succoso. Secondo noi un'ottima e fedele lettura del montepulciano in rosa e della dicotomia struttura-bevibilità che è capace di proporre nello stesso sorso. Provatelo, servito ben fresco, su un piatto di patate al forno con abbondanti scaglie di tartufo nero estivo.