



Vino Rosato Tauma 2020 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: | 2020 |
| Vitigno: | Montepulciano |

Continuiamo, anno dopo anno, sin dalla sua prima annata prodotta, a proporvi il Vino Rosato Tauma di Giuliano Pettinella, un vino che è nato grande e che lo è rimasto crescendo, con l'età delle vigne e con la consapevolezza di vignaiolo di Giuliano. Resta per noi il miglior rosato fermo italiano sin dalla prima uscita, e 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. 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 cerase fresche, fragoline selvatiche, ribes rossi. Il sorso lo rivela insieme ricco, definito, scattante e coerente; chiude su note salmastre. Caraffatura comunque utile un paio d'ore prima di un consumo per cui raccomandiamo di non toccare temperature troppo basse per non mortificarne il bellissimo racconto (12-13° l'ideale). Abbinamenti consigliati: di terra (zuppe di ceci e fagioli, pollame anche in salse piccanti, cucina etnica) o di mare, come i brodetti e i sauté.