



Vino Rosato Tauma 2015 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:	2015
Vitigno:	Montepulciano

Il miglior rosato fermo italiano secondo BuongiornoVino dalla sua prima uscita, e ora 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.