

# 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

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                          |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosato                         |
| <b>Disciplinare</b>          | Vino Rosato                    |
| <b>Annata</b>                | 2014                           |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                         |
| <b>Regione di produzione</b> | Abruzzo                        |
| <b>Localizzazione</b>        | Silvi Marina e Tocco da Casaur |
| <b>Vitigno</b>               | Montepulciano Abruzzo 100%     |
| <b>Gradazione</b>            | 13.00 % vol.                   |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)             |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Cerasuolo intenso  |
| <b>Gusto</b>                   | Il sorso lo rileva ricco, definiti, scattante e coerente.<br>Chiude su note salmastre  |
| <b>Profumo</b>                 | 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 |
| <b>Abbinamenti</b>             | Zuppe di legumi, secondi piatti di carni bianche   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 12°-13°C   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Vinificazione</b> | In bianco, senza uso di lieviti selezionati o altri additivi salvo un piccolo quantitativo di solforosa. Vino non filtrato né chiarificato |
| <b>Affinamento</b>   | 6 mesi in legno usato e 1 mese in acciaio, poi bottiglia   |