



Cerasuolo d'Abruzzo Tauma

SCHEDA TECNICA

Le uve montepulciano con cui si produce il Tauma provengono dai vigneti di Tocco da Casauria, allevati ad alberello, e dall'altro vigneto di Silvi Marina, coltivato a cordone speronato.

Il Cerasuolo non subisce alcun tipo di stabilizzazione, non viene filtrato né chiarificato con sostanze coadiuvanti; è sottoposto a una naturale decantazione per sedimentazione tra un travaso e l'altro e l'unica aggiunta è una piccola quantità di anidride solforosa. Fermenta e affina in legno e, successivamente, in acciaio per tempi che possono variare di anno in anno.

L'imbottigliamento viene eseguito per caduta manualmente. Il Tauma ha un color "cerasa" brillante e si apre con profumi freschi e delicati di ciliegia e fragola, per poi evolvere con sfumature più complesse che ricordano le erbe aromatiche, il melograno e la genziana. In bocca è quanto di più tipico si possa cercare in un Cerasuolo d'Abruzzo, dinamico e grintoso, sottilmente tannico e dal finale quasi affumicato.

Vino da arrosticini per eccellenza, ma perfetto per tutti i piatti della tradizione abruzzese, come timballo, mazzarelle e brodetto di pesce, capace in realtà di adattarsi a tavola con una molteplicità di preparazioni.

Tauma è il nome scelto in etichetta perché in aramaico significa "gemello" e gemelle sono le figlie di Francesca e Giuliano, così come gemelli – per stesso numero di viti – erano i vigneti originari che hanno dato vita a questo vino.



AZIENDA AGRICOLA PETTINELLA

CANTINA: Tocco da Casauria (Pescara), Via dell'Ospedale | SEDE LEGALE: Silvi (Teramo) contrada San Silvestro, 16
Email: giuliano.pettinella@libero.it | Tel: +39 338 827 9506
Instagram: @GiulianoPettinella
P.IVA: 01965340431