

Aglianico del Taburno Docg rosato 2013 – Cantine Tora



Torrecuso - La vie en rose

Uva: aglianico 100%

Fermentazione e maturazione: acciaio

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Non si parla mai tanto del rosato. E non si parla mai tanto dell'Aglianico del Taburno Docg rosato. E, a chi pensa che si tratti di vini (soprattutto questi prodotti nel Taburno) adatti ad una cucina dai sapori primaverili ed estivi, rispondiamo giocandoci questa bottiglia prodotta dai fratelli Francesco e Giampiero Rillo sulle deliziose zuppe che ci offre l'autunno. Provandolo sia sui fagioli in rosso che su una bella vellutata di porcini del Matese insaporita da tanto parmigiano stagionato.

Compagni ideali per un calice che fa della freschezza uno dei suoi punti di forza. Eppure alla vista quel cerasuolo particolarmente carico, tendente quasi al granato, non entra nelle corde delle nostre preferenze, più orientati verso le declinazioni che viaggiano

verso la sfoglia di cipolla ramata.



Il rosato di Cantine Tora

Al naso sprigiona un profumo abbastanza intenso e persistente, emergono note vinose e richiami degli immancabili frutti rossi, a cominciare dalla ciliegia. Si avverte una sensazione di freschezza, che rappresenta anche la prima caratteristica che salta al gusto, dove la ciliegia si ricollega al naso, anche se con una tendenza più verso il maturo. Altra caratteristica distintiva è nella sua sapidità, quella che rappresenta un altro elemento di unione tra le varie “anime” rosato del Taburno.

Un vino che ben si presta anche ad abbinamento con la cucina di mare: primi piatti ai crostacei con presenza di pomodoro oppure zuppa di baccalà e patate, sempre con pomodoro.

Un rosato per tutte le stagioni.

Questa scheda è di Pasquale Carlo

*Sede in Torrecuso - Località Tora II, 16 - Tel. e fax 0824.872254 - www.cantinetora.it -
Enologo: Angelo Valentino - Ettari: 8 di proprietà - Bottiglie prodotte: 70.000 - Vitigni:*

falanghina ed aglianico