



Gran Tiati Gold Vintage MMXII, l'espressione potente dell'Aglianico

Il simbolo enologico della longevità in bottiglia si esprime, già oggi, con una grande personalità. Serve però tempo per poterne godere appieno.



Gran Tiati Gold Vintage 2012 Cantine Teanum.

È il simbolo enologico di un territorio. Un vino che ha un'anima, un'identità ed un'espressività chiara. Ha però bisogno di tempo per essere goduto al pieno delle sue caratteristiche. Deve stare lì, a riposare. Serve calma, pazienza e attesa per poter ammirare, al naso e al palato, un **grande vino rosso meridionale**.

Il **Gran Tiati Gold Vintage MMXII** di [Cantine Teanum](#) di San Severo, parte da un vitigno di origini antiche, si parla del periodo della dominazione coloniale greca lungo il Tirreno italico. Si tratta di un **Aglianico in purezza** e di fatto è la fotografia di come un **terroir** possa esprimere potenzialità enoica dal valore indiscusso. C'è corpo, struttura, s'intravede la morbidezza, ci sono bouquet caratteristici dei varietali arricchiti da **terziari donati dalle botti di rovere**. C'è cultura, attenzione e personalità in questo vino. Ma serve tempo, per il 2012, almeno altri cinque/sette anni. Ancora chiuso, non accarezza ancora come invece potrà fare più avanti. I tannini ci sono, si sentono, a tratti scalciano, sono balsamici quasi vegetali.

Sentori di frutti rossi, di passione amorosa, di tenacia tannica

Per fare il **Gran Tiati Gold Vintage 2012 Cantine Teanum** si utilizzano uve coltivate a 150 metri sul livello del mare, con allevamento a spalliera e una produzione per ettaro di 80 quintali. La vendemmia è manuale fatta a mano a cui seguono una lunga macerazione e affinamento.




Degustazione Gran Tiati Gold Vintage 2012 Cantine Teanum

Il “Gran Tiati Gold Vintage 2012” si presenta con un un colore **rosso intenso, ancora tendente al porpora**, quasi impenetrabile. Archetti e lacrime lasciano intendere, immediatamente, che si sta per assaggiare un vino possente, fiero quasi austero.

Al **naso**, potenza e officinalità si alternano alle spezie, soprattutto zenzero e [curcuma](#).

L'attacco **in bocca non è proprio morbido**. Forse un po' spigoloso, si ammorbidisce dopo qualche secondo anche se i tannini rimangono presenti con la loro dirompente firma verde. Lungo il finale, che chiude in modo avvolgente e pieno con richiami di vaniglia, confetture di frutta rossa,

prugna e ciliegia, ma anche tabacco e sentori di tabasco affumicato.



Abbinamenti. Grandi piatti della tradizione pugliese, ruota di luganega con verdure, da osare con un ossobuco, spezzatino di manzo, carni alla griglia, arrosti e formaggi stagionati.

La scheda del vino

Nome vino: Gran Tiati Gold Vintage 2012

Nome cantina: Teanum

Luogo: San Severo (Foggia)

Vitigno: Aglianico

Vinificazione: 25 giorni a macerazione prolungata in acciaio

Maturazione e affinamento: barrique di legno americano e francese (primo e secondo passaggio) per 12 mesi, affinamento in bottiglie per 6 mesi

Titolo alcolometrico: 14,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 16/18

Calice: ampio

Punteggio: 89/100

Cantine Teanum

Via Croce Santa 48 – 71016 San Severo (FG)

www.teanum.com

Data di creazione

11/10/2017

Autore

riccardo-isola