

TENUTA
MONTETI

Capalbio - Toscana

TM Rosé 2016

Un inverno mite e poco piovoso ha portato a una germogliazione leggermente anticipata. La primavera ha avuto un andamento nella norma e, anche se con scarsa pioggia, ha consentito un regolare e sano sviluppo vegetativo. L'invasatura è stata da manuale, a metà luglio, accompagnata una bella estate ventilata. Con il suo classico colore pelle di cipolla pallido presenta note di albicocca, nespola, pera, alchechengi e pompelmo rosa. Delicato e fresco, è dotato di una gentile struttura che lo rende perfetto sia come aperitivo sia per accompagnare piatti a base di pesce.



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

ALC/VOL: 13%

VIGNETO: esposizione sud-sudovest; 140 mt sopra il livello del mare; terreno complesso, sassoso su un substrato di argilla; densità d'impianto: 6.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: le uve sono state precocemente raccolte a mano, dall'alba a mezzogiorno; il Merlot il 25 agosto, il 29 il Cabernet Franc. Le uve sono state selezionate a mano e pressate sofficemente a massimo 0,40 bar. Hanno poi fermentato in acciaio per 30 giorni a bassa temperatura per preservare aromi e freschezza. Stabilizzazione tartarica a -5° prima dell'imbottigliamento.