

Ad un inverno piovoso e mite, è seguita una primavera asciutta e fresca. Le fasi fenologiche si sono svolte nella norma, come il germogliamento avvenuto nell'ultima settimana di marzo. L'invasatura è avvenuta durante la seconda decade di luglio. Anche l'estate è stata piuttosto asciutta; all'inizio con temperature miti mentre dalla fine di luglio in poi il caldo si è fatto intenso. La raccolta anticipata del Merlot per il TM Rosé si è svolta il 18 e il 20 agosto. Mentre per il Cabernet Franc abbiamo atteso il 29 agosto.

Di un brillante rosa pallido, il TM Rosé 2020 regala al naso generose note di agrumi, pompelmo rosa, fragoline di bosco, ananas, nespola e geranio. In bocca è fresco, ricco e stimolante, con un finale sapido e persistente. Si conferma come un vino versatile, perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare pizze vegetariane, ostriche, pesci bianchi, crudi di pesce e di carne.



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. Sono state successivamente selezionate e pressate sofficemente a massimo 0,40 bar. Hanno poi fermentato in acciaio a bassa temperatura per preservare aromi e freschezza. Stabilizzazione tartarica a -5° prima dell'imbottigliamento.