

TENUTA
MONTETI

Capalbio - Toscana

TM Rosé 2021



L'inverno è stato mite e con piogge nella media stagionale. La primavera è stata fresca e poco piovosa, turbata, ai primi di aprile, da una gelata di poche ore che, pur non lasciando danni, ha rallentato lo sviluppo vegetativo per tutti i mesi successivi. L'estate è stata asciutta e regolare, con alte temperature nei giorni di metà agosto, che si sono presto riabbassate per regalare una vendemmia mite e ventilata. La raccolta, manuale e anticipata, si è svolta il 23 e il 24 di agosto per il Merlot, il 31 per il Cabernet Franc e l'11 settembre per il Mourvèdre.

Di un luccicante rosa pallido, il TM Rosé 2021 si presenta con brillanti note di agrumi, fragoline di bosco, pesca bianca, litchi e sassi bagnati. 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: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Mourvèdre.

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.



Cert. n. CC_VV_2021_006
UNI EN ISO 14064:2019