

TENUTA
MONTETI

Capalbio - Toscana

TM Rosé 2023



L'inverno, mite e non molto piovoso, è stato seguito da una lunga primavera, fresca e ricca di pioggia. Il germogliamento è avvenuto nella norma, tra il 20 e il 25 marzo, così come tutte le successive fasi vegetative. L'invasatura è iniziata a metà luglio, in un'estate calda ma generalmente non torrida, a parte i picchi registrati attorno al 20 agosto.

La raccolta, manuale e anticipata, è cominciata il 25 di agosto per il Merlot, per riprendere il 7 settembre con il Cabernet Franc e concludersi il giorno dopo con il Mourvèdre.

DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VARIETÀ: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Mourvèdre.

ALC/VOL: 13,5%

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. Selezionate e pressate sofficientemente, hanno poi fermentato in acciaio a bassa temperatura per preservare aromi e freschezza. Stabilizzazione tartarica a freddo prima dell'imbottigliamento.

SOSTENIBILITÀ: Tenuta Monteti ha ottenuto la certificazione V.I.V.A. "Vino Sostenibile" del Ministero dell'Ambiente. Il calcolo dell'impronta carbonica elaborato da V.I.V.A. è conforme alla UNI EN ISO 14064:2019.



Cert. n. CC_VV_2021_006
UNI EN ISO 14064:2019