

TENUTA
MONTETI

Capalbio - Toscana

TM Rosé 2024



L'inverno è stato mite, con piogge nelle medie. Il germogliamento è iniziato leggermente in anticipo, attorno al 18 marzo. La primavera è stata regolare con temperature piuttosto fresche fino alla fine di maggio. L'invasatura è avvenuta nella prima decade di luglio. L'estate è stata molto calda e asciutta.

La raccolta, manuale e anticipata, è iniziata il 21 di agosto con il Merlot, per concludersi il 30 con il Mourvèdre.

Di un lucente rosa alba, il TM Rosé 2024 si presenta con stuzzicanti note di agrumi, nespola, pesca bianca, litchi e suadenti note tropicali e floreali. In bocca è sensuale, fresco, con un finale morbido e persistente. Si conferma come un vino versatile, perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare piatti vegetariani, ostriche, pesci bianchi, crudi di pesce o di carne.

DENOMINAZIONE: IGT Toscana

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

ALC/VOL: 12,5%

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 sofficemente, 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