

L'inverno è stato molto piovoso, con temperature miti e qualche rara caduta sotto zero. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di marzo. La primavera è stata piovosa con temperature nella media; l'accrescimento vegetativo è stato rigoglioso e veloce. Anche l'estate ha visto frequenti piogge e l'invasatura è avvenuta regolarmente alla metà di luglio. Il Merlot è stato precocemente vendemmiato il 23 e il 24 agosto, il Cabernet Franc il 27.

Di un delicato rosa antico con luminosi riflessi dorati, brillante e limpido, il TM Rosé 2018 offre al naso note floreali e d'agrumi, sentori di pesca bianca, piccoli ribes, nespola, alchechengi. In bocca è fresco e pieno, di grande tenuta, con un finale sapido, invitante e persistente. Di grande versatilità, è perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare le tartare e i pesci bianchi.



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 soffocemente 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.