



L'inverno è stato mite e poco piovoso. Anche la primavera ha portato poche piogge ed è stata caratterizzata da temperature estive già dal mese di maggio. L'estate è stata asciutta e calda. Le alte temperature si sono mitigate alla fine di agosto. Brevi ma intensi fenomeni temporaleschi all'inizio di settembre, hanno consentito di riequilibrare l'andamento di maturazione delle uve.

La raccolta, manuale e anticipata, si è svolta il 20 e 21 di agosto per il Merlot, il 29 per il Cabernet Franc e il 2 settembre per il Mourvèdre.

Di un luminoso color alba, il TM Rosé 2022 si presenta con suadenti note tropicali e floreali, freschezza di agrumi, fragoline di bosco e nespola. In bocca è fresco, ricco e sensuale, con un finale sapido e persistente. Si conferma come un vino versatile, perfetto sia per l'aperitivo che per pasteggiare. Un vero passe-partout.

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



Cert. n. CC_VV_2021_006
UNI EN ISO 14064:2019