

L'inverno è stato normalmente piovoso e mite, con qualche sporadica caduta notturna sotto lo zero. Il germogliamento è avvenuto nella terza decade di marzo. La primavera è stata fredda e molto piovosa, il che ha rallentato la crescita vegetativa. L'invasatura è avvenuta dalla metà di luglio in poi, in ritardo rispetto alle nostre medie. L'estate è stata calda ma non torrida, rinfrescata da un po' di pioggia a metà luglio. Il Merlot per il TM Rosé è stato raccolto a mano, dall'alba al mezzogiorno, il 30 e 31 agosto, il Cabernet Franc il 5 settembre. Entrambi 6/8 giorni più tardi rispetto alle annate precedenti.

Di un lucente rosa pallido, con limpidi riflessi dorati, il TM Rosé 2019 regala al naso note di malva e geranio, agrumi, mela verde e ciottoli di mare. In bocca è fresco e stimolante, di grande linearità, con un finale sapido e persistente. Un vino molto versatile, perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare ostriche, pesci bianchi e le tartares di pesce e di carne.



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.