

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Tenuta Monteti - TM Rosé Toscana IGT



Tenuta Monteti is een **familiebedrijf** in Toscane, in het meest zuidelijke deel van de **Maremma**, op de grens met Lazio. Op heldere dagen is vanaf de top van de wijngaard in het westen de **zee zichtbaar**. Tussen **bos en mediterrane struikgewas** vonden Paolo en Gemma Baratta tegen het **einde van de jaren 1990** de ideale omstandigheden om hun project te realiseren: wijnen produceren met **persoonlijkheid en onmiskenbare elegantie**, in een gebied dat nog ontdekt moest worden. In **harmonie** met de vroegere vegetatie en oude weidegronden werden wijngaarden en een **ondergrondse cantina** gecreëerd, tot in de kleinste details gepland, gebruik makend van de zwaarte kracht van de heuvel. In 2010 traden dochter Eva en haar man **Javier** Pedrazzini toe tot het landgoed.

Bij Tenuta Monteti werden **tot niet zo lang geleden enkel rode wijnen** geproduceerd (het huis teelt **geen witte druiven**, de bodemsamenstellingen zijn daarvoor minder geschikt). Er kwamen echter **dwingende en aanhoudende vragen**, zeker vanwege de lokale **kusthoreca**. Wit was echter onmogelijk, de oplossing werd gevonden in een weliswaar **smaakvolle** maar **“zo licht mogelijke” rosé** die perfect **als een witte wijn** kan worden **genuttigd**. Voor de kleur lieten de Monteti's zich inspireren door de **alba**, de **zonsopgang** op het **nabije strand**. Een kleur die ook wel eens **buccia di cipolla** wordt genoemd: uienchil, maar dan **heel erg helder en subtiel**.

Deze heerlijk **elegante** rosé is een blend van **70% Merlot, 20% Cabernet Franc en 10% Mourvèdre**. Zuidzuidwest georiënteerde wijngaard, 140 m boven zeeniveau, complex en **steenachtig** terrein op een **kleiondergrond**.

Voor een rosé worden de druiven **eerder geplukt** dan voor de rode wijn, de Merlot rond 25 augustus, de beide andere rond 7 september. U leidt daaruit terecht af dat de **drie druivensoorten apart worden gevinifieerd** en pas daarna in de gewenste verhouding worden samengebracht. De **oogst** vindt **vroeg in de ochtend** plaats (van 's ochtends vroeg tot 's middags), uiteraard

met de **hand**, en erg dicht bij de kelder zodat de druiven in **optimale omstandigheden** kunnen worden verwerkt.

Streng selectie en **zeer zachte persing** van de druiven, fermentatie in staal bij lage temperatuur met **maximaal behoud van aroma's en frisheid**. Koude wijnsteenstabilisatie vóór het bottelen.

Enorm veelzijdige rosé. Alcohol 13,5 vol%.