TENUTA MONTETI
TM Rosé
Toscana IGT Toskana



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Tenuta Monteti**
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc, Monastrell (Mourvèdre/Mataró)
Anbaumethode:	V.I.V.A. Sustainability
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 90

Gekeltert aus, von Hand in den frühen Morgenstunden geernteten Merlot-, Cabernet Franc- und Mourvèdre Trauben. Sanft gepresst und im Stahltank bei kontrolliert niedriger Temperatur vergoren, um die eleganten Aromen und die Frische zu bewahren. Feine Aromen von Aprikose, rosa Grapefruit, Waldbeeren, saftigen Pflaumen und Kirschen, dazu blumige Noten und eine an getrocknete Kräuter erinnernde, fein-herbe Würze im Finale.

Empfehlung

Nicht nur einfach ein toller Sommer-Wein, sondern ein perfekter und vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Carpaccio von Fisch oder Fleisch, Vitello Tonnato oder Scampi vom Grill. Mit seiner würzig-fruchtigen Seite aber auch gut kombinierbar mit Pasteten und Terrinen, kräftigen Suppen und Geflügel.

Produzent

In der südlichen Maremma, unweit der Küste bei Capalbio gelegen, liegt die Tenuta Monteti. Die Böden sind steinig, durchzogen von großen Kalksteinblöcken, die einst beim Anlegen der Weinberge mühsam entfernt wurden – ein Symbol für die Leidenschaft und den Pioniergeist der Gründerfamilie. Hier entstehen in sorgfältiger Handarbeit aus Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot charakterstarke Weine mit Tiefe und Finesse. Gegründet von Paolo und Gemma Baratta, wird das Weingut heute von Tochter Eva Baratta und Javier Pedrazzini geführt. Besonders bemerkenswert ist das Engagement für Nachhaltigkeit: Seit 2016 V.I.V.A.-zertifiziert (Nachhaltigkeit in Weinbau und Weinwirtschaft), 2024 kam die SQNPI-Zertifizierung für integrierte Produktion hinzu. Die Weine der Tenuta Monteti – kraftvoll, strukturiert und gleichzeitig elegant – spiegeln das Terroir eindrucksvoll wider. Sie gelten als Geheimtipp für

Liebhaber toskanischer Spitzenweine abseits des Mainstreams.