


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Pian Di Remole Bianco 2016



Formati
0,375 l - 0,75 l

Pian Di Remole Bianco 2016

Toscana IGT

Der Weißwein Pian di Remole entspringt der langen Winzertadition der Familie Frescobaldi. Von ausgeprägten Düften und komplexen Frucht- und Blumenaromen präsentiert er sich bezaubernd frisch.

Klimaverlauf

Das hervorragende Klima im April und Mai sorgte für ein rasches Wachstum der Pflanzen. Der sehr heiße Juli löste die Reifung der Trauben aus, die sich Dank des Regens im Folgemonat sanft fortsetzte. Im August sanken die Temperaturen, wodurch sich die wichtigsten Substanzen in den Beeren konzentrieren konnten und eine exzellente Qualität hinsichtlich Aromen und Polyphenolen erzielt wurde.

Merkmale des Gebiets

Alimetric: Zwischen 100 und 250 m ü. M.

Exposition: Unterschiedlich

Typologie des Erdbodens: Lehmiger Sandboden

Dichte der Anlage: 5.000 Rebstöcke pro Hektar

Aufzucht: Doppelbogen

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano

Alkoholischer Grad: 12%

Mazerationszeit: keine

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau: Edelstahl - 1 Monat

Technische Anmerkungen

Der Pian di Remole bianco 2016 präsentiert sich in einem kristallklaren Strohgelb mit Goldreflexen. In die Nase strömen deutlich exotische Noten von Ananas und Apfel, in Begleitung von Weißdorn- und Akazienblüte. Zum Schluss ist ein Hauch von Honig zu vernehmen. Im Mund ist er frisch und rund.

Kombination: Er ist der ideale Begleiter nicht nur von Fischgerichten und Krustentieren, sondern auch von mit Meeresfrüchten angerichteten Pasta- und Risottogerichten.