


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Pian Di Remole Bianco 2017



Formati
0,375 l - 0,75 l

Pian Di Remole Bianco 2017

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 Jahr 2017 wird wegen seiner geringen Niederschläge in Erinnerung bleiben. Abgesehen vom strengen Winter im Januar, lagen die Temperaturen im Normbereich. Trotz der Kälte Anfang des Jahres, wurden die Knospen bald aus ihrem Winterschlaf erweckt und in der zweiten Märzhälfte zeigten sich die ersten Keime. Die wiederkehrende Kälte im April schädete den Sprösslingen keineswegs; im Mai wuchsen sie rasch und ließen den Blütenstand erkennen. Die ausbleibenden Niederschläge im Sommer begünstigten eine gesunde Entwicklung der Beeren. Der Farbumschlag der Beeren fand in den ersten Augusttagen statt. Wie bei diesem frühreifen Jahr zu erwarten war, begann die Lese bereits Ende August.

Merkmale des Gebiets

Alimetrie: 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: 12,5%

Mazerationszeit: keine

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau: Edelstahl - 3 Monate

Technische Anmerkungen

Pian di Remole bianco 2017 präsentiert sich in einem kristallinen Strohgelb mit Goldreflexen. In die Nase steigen deutlich Düfte von Ananas und Apfel, begleitet von Weißdorn- und Akazienblüten. Zum Schluss sind Anklänge 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.