

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Rè mole Pian Di Remole Rosso 2014



Formati  
0,75 l

# Pian Di Remole Rosso 2014

Toscana IGT

Pian di Remole – ein Wein, der seinen Ursprung in der langen Winzertadition der Familie Frescobaldi hat. Von feinem Duft nach roten Beeren zeichnet er sich durch gute Trinkbarkeit, Ausgewogenheit und einen langen Abgang aus. Ein kurzer Ausbau in Holz verleiht ihm Struktur und Harmonie.

## Klimaverlauf

Bei der Ernte waren die Trauben gesund, reif und gefärbt. Die beiden entscheidenden Augenblicke waren eine erste Phase des optimalen Fruchtansatzes und eine lange herbstliche Phase mit sonnigen, warmen Tagen und kühlen Nächten, die den Trauben Aromen und Duftstoffe gaben

## Merkmale des Gebiets

**Alimetrie:** Zwischen 200 und 350 m ü. M.

**Exposition:** Unterschiedlich

**Typologie des Erdbodens:** Sand- und Lehmböden

**Dichte der Anlage:** 5.500 Rebstöcke pro Hektar

**Aufzucht:** Guyot und Doppelbogen

**Weinsorte:** Überwiegend Sangiovese, mit einem kleinen Anteil Cabernet-Sauvignon

**Alkoholischer Grad:** 12,50%

**Mazerationszeit:** 9 Tage

**Malolaktische Gärung:** Sie findet unmittelbar nach der alkoholischen Gärung statt

**Ausbau:** Edelstahl - 5 Monate in Edelstahl, eine kurze Verweildauer in Holzfässern, dann 2 Monate Flaschenreifung

## Technische Anmerkungen

Leuchtendes Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen, Pian di Remole Rosso 2014 präsentiert sich mit starken Aromen von roten Früchten, kombiniert mit leicht würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer. Frischer und im Gaumen ausgewogener Wein, mit glatten und seidigen Tanninen und zarten Fruchtnoten im Abgang. Verkostung Dezember 2015

**Kombination:** Vielseitiger Wein, der perfekte Begleiter für verschiedene Anlässe, vom schnellen Mittagessen bis zum Aperitif. Passt sehr gut zu Nudeln in verschiedensten Variationen, ideal auch zu Wurst, Hauptgängen und Geflügel.