


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Pian Di Remole Rosso 2015



Formati
0,75 l

Pian Di Remole Rosso 2015

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

Pian di Remole Rosso 2015 si presenta di colore rosso porpora brillante. Si apre al naso con intense note fruttate di lampone e amarena, cui seguono sentori speziati di pepe nero e balsamici di eucalipto. Vino fresco ed equilibrato con una buona permanenza nel finale. Degustato Febbraio 2016

Merkmale des Gebiets

Alimetric: 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

Pian di Remole Rosso 2015 präsentiert sich in einem funkelnden Purpurrot. In die Nase steigen Düfte von Himbeere und Sauerkirsche, gefolgt von würzigem schwarzem Pfeffer und balsamischem Eukalyptus. Ein frischer, ausgewogener Wein mit gutem Abgang. Verkostet im Februar 2016.

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.