


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Pian Di Remole Rosso 2016



Formati
0,375 l, 0,75 l

Pian Di Remole Rosso 2016

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

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

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

Der Remole Rosso 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Purpurrot. Die Nase ist sehr fruchtig mit Noten von Heidelbeer- und Sauerkirschkonfitüre, gefolgt von würzigem schwarzem Pfeffer und balsamischem Salbei und Eukalyptus. Seine Frische und angenehme Weichheit machen ihn zu einem sehr balancierten Wein mit einem langen Nachhall. Verkostet im Mai 2017

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.