


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Bianco 2015



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Bianco 2015

Toscana IGT

Die im Herzen der Toskana gelegene Villa di Remole ist die Wiege der gut 700 Jahre währenden, traditionsreichen Geschichte der Familie Frescobaldi. Mit seiner Frische und seinen zarten fruchtigen Noten macht der Remole Bianco jeden Moment des Tages zu etwas Besonderem. Er ist ideal als Aperitif und empfiehlt sich zu mit Fisch angerichteten ersten Gängen und zu weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Der ausgezeichnete Klimaverlauf im April und Mai hat die phänologischen Phasen der Pflanzen beschleunigt; ein besonders heißer Juli hat die Reifung unterstützt, die sich dank der Regenfälle im August sanft fortsetzte. Durch die niedrigeren Augusttemperaturen konnten alle Stoffe, die für ein ausgezeichnetes Qualitätsprodukt im Sinne aromatischer Polyphenole notwendig sind, besser in die Trauben gelangen.

Merkmale des Gebiets

Alimetrie: Von 100 bis 250 m ü. M.

Oberfläche: 30 ha

Exposition: Unterschiedlich

Typologie des Erdbodens: Lehmige Sandböden

Dichte der Anlage: 5.000 Rebstöcke pro Hektar

Aufzucht: Doppelbogen

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano

Alkoholischer Grad: 12%

Mazerationszeit: Es findet keine Mazeration statt.

Malolaktische Gärung: Es findet keine malolaktische Gärung statt.

Ausbau: Edelstahl - 1 Monat

Technische Anmerkungen

Der Remole Bianco 2015 besitzt eine zarte, strohgelb leuchtende Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase ist er angenehm fruchtig, mit Noten von reifer Birne und klaren Eindrücken von Nektarinen. Die zartenn blumigen Noten nach Weißdorn verschmelzen im Mund mit einem wohlschmeckenden, ausgewogenen Geschmack. Verkostet im Februar 2016.

Kombination: Dieser Wein mit seinem frischen und fruchtigen Duft ist schön trinkbar und vielseitig. Er ist ein ausgezeichneter Aperitif, doch empfiehlt er sich auch als Wein bei Tisch, zu reichhaltigen Salaten sowie zu ersten Gängen und Hauptgerichten auf Fischbasis.