FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2016

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 Besonderen. Er ist ideal als Aperitif und empfiehlt sich zu mit Fisch angerichteten ersten Gängen und zu weißem Fleisch.

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: 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 2016 präsentiert sich wunderbar glänzend in einem zarten Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist angenehm fruchtig mit Noten von reifer Birne und deutlicher Nektarine. Die hauchzarten blumigen Noten von Weißdorn verschmelzen im Mund mit einer köstlichen und ausbalancierten Schmackhaftigkeit.

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.