FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2017

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 Jahr 2017 wird wegen seiner geringen Niederschläge in Erinnerung bleiben. Abgesehen vom strengen Winter im Januar, lagen die Temperaturen im Normbereich. Trotz der Kälte Anfang des Jahres, wurden die Knospen bald aus ihrem Winterschlaf erweckt und in der zweiten Märzhälfte zeigten sich die ersten Keime. Die wiederkehrende Kälte im April schadete den Sprösslingen keineswegs; im Mai wuchsen sie rasch und ließen den Blütenstand erkennen. Die ausbleibenden Niederschläge im Sommer begünstigten eine gesunde Entwicklung der Beeren. Der Farbumschlag der Beeren fand in den ersten Augusttagen statt. Wie bei diesem frühreifen Jahr zu erwarten war, begann die Lese bereits Ende August.

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

Remole Bianco 2017 glänzt hell in einem zarten Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase ist er angenehm fruchtig mit Noten von reifer Birne und deutlicher Nektarine. Die äußerst zarten Anklänge von Weißdorn verschmelzen im Mund mit einem wohltuenden und ausgewogenen Geschmack.

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.