FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2021

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2021

Toscana IGT

Die Villa di Remole, im Herzen der Toskana, ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Remole Bianco macht mit seiner Frische und seinen zarten Fruchtnoten jeden Moment angenehm. Ideal für Aperitifs, zu Nudel- und Reisgerichten mit Fisch sowie zu weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Das Erntejahr 2021 war trotz ein paar Temperaturstürzen Anfang April im Großen und Ganzen ein mildes Jahr. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser zu speichern, was zu einem guten Fruchtertrag geführt hat Gegen Ende des Frühlings und im Sommer sind die Temperaturen wieder gestiegen. Der Sommer 2021 wird uns aufgrund seiner starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der langen Phasen der Trockenheit in Erinnerung bleiben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano
Alkoholischer Grad: 11,50%
Ausbau: 4 Monate in Edelstahltanks

Technische Anmerkungen

Der Remole Bianco 2021 zeichnet sich durch eine klare, zarte strohgelbe Farbe aus. In der Nase nimmt man Aromen von weißen Früchten und Litschi sowie blumige Noten wahr, die an Glyzinien und Kapernblüten erinnern. Am Gaumen ist er frisch und mineralisch.

Kombination: Ein Weißwein mit frischen, fruchtigen Aromen, angenehm und vielseitig. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Begleiter zu reichhaltigen Salaten, Nudel- und Reisgerichten sowie zu Fisch.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013