FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2025



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2025

Toscana IGT

Der Remole Bianco macht mit seiner Frische und seinen feinen Fruchtnoten jeden Moment zu einem Vergnügen. Ideal als Aperitif sowie zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

Klimaverlauf

Der Winter war mild und frei von Frostperioden und strengen Temperaturen. Ein niederschlagsreiches Frühjahr versorgte die Böden und füllte die Grundwasserreserven auf, was ideale Voraussetzungen für einen regelmäßigen und gleichmäßigen Austrieb der Reben im April schuf. Der Juni brachte trockenes und sonniges Wetter mit sich, ideal für die harmonische Entwicklung der Triebe und Trauben. Im Juli kam es zu hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturschwankungen. Der Sommer vollendete den Vegetationszyklus mit milden Temperaturen und vereinzelten, gut verteilten Niederschlägen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino und Trebbiano
Alkoholischer Grad: 11,5 %
Ausbau: im Edelstahltank

Technische Anmerkungen

Der Remole bianco 2025 hat eine strohgelbe, klare Farbe. In der Nase frisch und fruchtig, mit Anklängen von Birne und Apfel sowie tropischen Früchten. Das Finale besticht durch die lebendige Frische feiner Zitrusnoten. Im weiteren Verlauf zeigen sich florale Nuancen, die an Weißdorn und weiße Blüten im Allgemeinen erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, saftig und mit einer perfekt ausbalancierten Säure.

Kombination: Ein Weißwein mit frischen, fruchtigen Aromen, angenehm und facettenreich. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Begleiter zu reichhaltigen Salaten, ersten Gängen und Fischgerichten.