FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2015



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 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. Leicht, frisch und mit angenehmen fruchtigen Noten ist der Remole Rosato ein äußerst vielseitiger Wein; er kann als Aperitif genossen werden und passt auch hervorragend zu ersten Gängen oder Hauptgerichten mit Fisch oder mit Gemüse.

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

Weinsorte: Merlot
Alkoholischer Grad: 11,5%
Mazerationszeit: Es findet keine Mazeration statt.
Malolaktische Gärung: Es findet keine malolaktische Gärung statt.
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosato 2015 besitzt eine klare und leuchtende, hellrote Farbe. In die Nase steigen klare Eindrücke von Himbeere und zarte Anklänge reifer Kirschen. Im Mund wirkt er samtig, schmeichelnd, mit einer auffallenden und ausgewogen säuerlichen Note, die Frische ausstrahlt.

Kombination: Vielseitiger Wein; er kann als Aperitif genossen werden und passt auch hervorragend zu ersten Gängen oder Hauptgerichten mit Fisch oder mit Gemüse.