FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2016



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 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. 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

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

Weinsorte: Merlot
Alkoholischer Grad: 12%
Mazerationszeit: Es findet keine Mazeration statt.
Malolaktische Gärung: Es findet keine malolaktische Gärung statt.
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosato 2016 präsentiert sich glänzend in einem kristallklaren Roséton. In die Nase strömen klare Noten von Himbeere und zarte Anklänge an reifer Kirsche. Im Mund ist er weich und gefällig mit einer deutlichen und ausgewogenen Säurenote, die dem Wein seine Frische verleiht.

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