FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2018



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2018

Toscana IGT

Die Villa von Remole liegt im Herzen der Toskana und ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Leicht, frisch, mit angenehmen Fruchtnoten wartet der Remole Rosato vielseitig auf. Der Rosè eignet sich wunderbar als Aperitif und passt gut zu Fisch und Gemüse, sei es als Vorspeise oder als Hauptgericht.

Klimaverlauf

2018 war ein besonders ausgewogenes Jahr. Der Frühling war frisch und regnerisch, die angenehmen Temperaturen im Sommer hielten bis Ende September an. Die geringen Niederschläge im Sommer förderten das gesunde Wachstum der Trauben. Der Farbumschalg der Trauben erfolgte in den ersten Augusttagen. Die Lese begann bereits Anfang September, was aufgrund des verfrühten Jahrgangs zu erwarten war. Die jeweiligen Trauben wurden erst dann geerntet, als für sie der richtige Lesezeitpunkt feststand, was einen starken Einfluss auf die Qualität hat, insbesondere bei Rosè-Weinen. Der Remole Rosato verkörpert alle typischen Merkmale eines toskanischen Rosés wie Frische, Säure und eine herrliche Farbe.

Merkmale des Gebiets

Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate

Technische Anmerkungen

Remole Rosato 2018 glänzt in einem zarten, klaren Rosa. In die Nase steigen eine deutliche Himmbernote und zarte Anklänge an reifer Kirsche. Im Mund offenbart der Roseé seinen entschiedenen doch weichen Charakter; seine deutliche und ausgewogene Säure bringt Frische mit sich.