FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2019



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2019

Toscana IGT

Die Villa von Rèmole 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 Rèmole 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

Zu Jahresbeginn 2019 fielen kurze, doch intensive Niederschläge. Der im Vergleich zum Vorjahr kühle und regnerische Mai führte bei den Reben hinsichtlich ihrer Entwicklung zu einer Verzögerung des Austriebs. Der Juni hingegen war heiß, die Temperaturen lagen über dem Jahresmittel. Im Sommer kam es zu kräftigen Gewittern. Der Farbwechsel begann etwas verspätetet. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben absolut gesund, jedoch fand die Ernte zwei Wochen später als im Jahr zuvor statt.

Merkmale des Gebiets

Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate

Technische Anmerkungen

Rèmole Rosè 2019 präsentiert sich in einem kristallklaren, glänzenden Zartrosa. In der Nase offenbart er sich blumig und zugleich leicht fruchtig. Rose und Glyzinie verbinden sich mit Aromen von roten Früchten. Im Mund zeigt er sich weich, überzeugend und beeindruckt zudem durch seine ausgewogene, deutliche Frische. Insgesamt ist Rèmole Rosè 2019 ein äußerst vielseitiger Wein.