FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2020

Toscana IGT

Die Villa di Remole im Herzen der Toskana ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole Rosé ist leicht, frisch und angenehmm feinen Duft von roten Beeren; er eignet sich als Begleiter zu vielen Speisen, als Aperitif, zu Pasta oder Risotto und zu Hauptgerichten mit Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Klimaverlauf

2020 gab es ergiebige Niederschläge im Herbst. Es folgte ein Winter und ein Frühjahr mit überdurchschnittlich warmen Temperaturen. Dadurch waren unsere Weinstöcke in ihrer Vegetationsperiode und Produktion auf erfreuliche Weise überraschend ausgeglichen. Das milde Wetter mit seinen entsprechenden Temperaturen führte zu einer gemäßigten Wärme, einer angemessenen Wasserzufuhr und zu gesunden Reben, vom Austrieb bis zur Lese. Bei der Weinlese waren die Trauben perfekt gereift und gesund.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 11,5 % vol
Ausbau: in Stahl

Technische Anmerkungen

Remole Rosé 2020 präsentiert sich in einem kristallklaren, glänzenden Zartrosa, In der Nase offenbart er sich blumig und zugleich fruchtig. Am Gaumen überrascht er durch seine Frische und durch seine angenehme Schmackhaftigkeit. Im Nachgang zeigt er sich mit einer eleganten Weichheit. Auch der Jahrgang 2020 kann als sehr vielseitig bezeichnet werden.