FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2021

Toscana IGT

Villa di Remole, im Herzen der Toskana, ist die Wiege der 700-jährigen Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Mit seinen angenehmen fruchtigen Noten ist der leichte und frische Remole Rosé vielseitig einsetzbar, als Aperitif, perfekt zu Fisch- und Gemüsegerichten jeder Art.

Klimaverlauf

Das Erntejahr 2021 war trotz ein paar Temperaturstürzen Anfang April im Großen und Ganzen ein mildes Jahr. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser zu speichern, was zu einem guten Fruchtertrag geführt hat Gegen Ende des Frühlings und im Sommer sind die Temperaturen wieder gestiegen. Der Sommer 2021 wird uns aufgrund seiner starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der langen Phasen der Trockenheit in Erinnerung bleiben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 12 % Vol.
Ausbau: in Stahl

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosé 2021 präsentiert sich mit einer wunderschönen kristallinen rosa Farbe. An der Nase zeigen sich fruchtige Noten, insbesondere von kleinen roten Früchten, die durch eine leichte Zitrusnote Frische erhalten. Die blumigen Düfte erinnern an Heckenrosen. Am Gaumen offenbart sich eine schöne Kombination aus Frische und Würzigkeit.