FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2024



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2024

Toscana IGT

Leicht, frisch und mit angenehmen fruchtigen Noten ist der Remole Rosé vielseitig einsetzbar. Er lässt sich gut als Aperitif genießen und passt perfekt zu ersten und zweiten Gängen von Fisch- bis zu Gemüsegerichten.

Klimaverlauf

Das Jahr 2024 war eher durchwachsen. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling hingegen war geprägt von Regenschauern, die unregelmäßig verteilt waren, aber gute Wasserreserven für den heißen Sommer lieferten. Ab Juli haben die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben beschleunigt. Die Reifung erfolgte langsam und allmählich, da die Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September wieder einsetzten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 11,5 %
Ausbau: in Stahlfässern

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosé 2024 hat eine zarte, hellrosa Farbe. Das Bouquet besticht durch fruchtige Noten von Kirsche und Himbeere, begleitet von herrlichen blumigen Noten. Die wahrgenommene Frische am Gaumen wird von einer wunderbaren Würzigkeit begleitet.