


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Rè mole Rosé 2025



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Rosé 2025

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

Der Winter war mild und frei von Frostperioden und strengen Temperaturen. Ein niederschlagsreiches Frühjahr versorgte Böden und Grundwasserreserven ausreichend und schuf ideale Voraussetzungen für einen regelmäßigen, gleichmäßigen Austrieb der Reben, der im April einsetzte. Der Juni brachte trockenes und sonniges Wetter mit sich, ideal für die harmonische Entwicklung der Triebe und Trauben. Im Juli kam es zu ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturschwankungen. Der Sommer vollendete den Vegetationszyklus mit milden Temperaturen und vereinzelten, gut verteilten Niederschlägen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 12 %

Ausbau: im Edelstahltank

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosé 2025 präsentiert sich in zartem, brillantem Roséton, klar und leuchtend. In der Nase zeigen sich schöne fruchtige Aromen von kleinen roten Beeren, harmonisch ergänzt durch florale Noten. Am Gaumen präsentiert er sich weich, mit einer deutlich wahrnehmbaren, jedoch perfekt eingebundenen Säure.