FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2015

Toscana IGT

Die Villa Remole, im Herzen der Toskana gelegen, ist die Wiege der 700 Jahre alten Geschichte und Tradition der Familie Frescobaldi. Der Remole ist ein intensiver, fruchtiger und weicher Wein, der durch seine gefällige Art besonders verführerisch aufwarten. Passt vorzüglich zu schmackhaften Speisen wie Wurst und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Der ausgezeichnete Klimaverlauf im April und Mai hat die phänologischen Phasen der Pflanzen beschleunigt; ein besonders heißer Juli hat die Reifung unterstützt, die sich dank der Regenfälle im August sanft fortsetzte. Durch die niedrigeren Augusttemperaturen konnten alle Stoffe, die für ein ausgezeichnetes Qualitätsprodukt im Sinne aromatischer Polyphenole notwendig sind, besser in die Trauben gelangen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: VVon Weinbergen in besten Lagen in der zentralen Toskana
Alimetrie: Zwischen 200 und 350 m ü. M.
Exposition: Unterschiedlich
Typologie des Erdbodens: Sand- und Lehmböden
Dichte der Anlage: From 2,200 to 5,500 vines/ha
Aufzucht: Guyot und Doppelbogen
Weinsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,5%
Mazerationszeit: 10 Tage
Malolaktische Gärung: Sie findet unmittelbar nach der alkoholischen Gärung statt
Ausbau: Edelstahl - 4 Monate in Edelstahl, dann 2 Monate Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Der Remole 2015 besitzt eine leuchtende, tief purpurrote, intensive Farbe. Kräftige Eindrücke nach roten Johannisbeeren und Brombeeren stechen in die Nase, gefolgt von würzigen und bekömmlichen Anklängen nach schwarzem Pfeffer und Eukalyptus. Seine Hauptmerkmale sind angenehm und vereinen Eleganz mit einem langen Abgang.

Kombination: Ein sehr angenehmer Wein, der perfekte Begleiter für Wurstwaren und würzige Vorspeisen.