FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2016



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2016

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

Das hervorragende Klima im April und Mai sorgte für ein rasches Wachstum der Pflanzen. Der sehr heiße Juli löste die Reifung der Trauben aus, die sich Dank des Regens im Folgemonat sanft fortsetzte. Im August sanken die Temperaturen, wodurch sich die wichtigsten Substanzen in den Beeren konzentrieren konnten und eine exzellente Qualität hinsichtlich Aromen und Polyphenolen erzielt wurde.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Von 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 2016 präsentiert sich glänzend in einem tiefen, kräftigen Purpur. In die Nase strömen deutliche Noten von Johannisbeere und Brombeere, gefolgt von würzigen und balsamischen Anklängen von schwarzem Pfeffer und Eukalyptus. Sein Markenzeichen ist seine Gefälligkeit in Kombination mit Eleganz und schöner Nachhaltigkeit.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Points
Wine Spectator: 88 Points