FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2020

Toscana IGT

Villa di Rèmole, in the heart of Tuscany region, is the cradle of the 700 years of history and tradition of the Frescobaldi family. Rèmole is an intense, soft and fruity wine that will captivate and delight you. Particularly suited for full-flavoured first courses, charcuterie and red meat.

Klimaverlauf

Die Saison 2020 war geprägt von ausgiebigen Herbstregenfällen, gefolgt von einem Winter und einem Frühling mit überdurchschnittlichen Temperaturen. Dies begünstigte ein überraschendes vegetativ-produktives Gleichgewicht. Das milde Wetter, das sich in milden Temperaturen, mäßiger Hitze, ausreichender Wasserversorgung und kühlen Nächten ausdrückte, sorgte für Kraft und Gesundheit der Reben, von der Keimung bis zur Ernte. Bei der Weinlese waren die Trauben perfekt reif und gesund.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und etwas Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: 4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Remole Rosso 2020 präsentiert sich in einer wunderschönen purpurroten Farbe. Die Nase ist äußerst angenehm mit Noten, die an rote und schwarze Beeren, Kirsche, Himbeere, Johannisbeere und Brombeere erinnern, gefolgt von eleganten würzigen Aromen. Sein Hauptmerkmal ist seine Annehmlichkeit, die Eleganz mit einer schönen Abgangslänge verbindet. Schließlich wird die Weichheit perfekt harmonisiert.

Kombination: A delightful wine, perfect with mildly spiced cured meats and full-flavoured pasta dishes.