

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Rè mole Pian Di Remole Bianco 2016



Formati  
0,375 l - 0,75 l

# Pian Di Remole Bianco 2016

Toscana IGT

Le Pian di Remole est un vin issu de la longue tradition vitivinicole de la famille Frescobaldi. Doté d'arômes intenses et d'un caractère remarquablement fruité et floral, le Pian di Remole est un vin frais et agréable.

## Conditions climatiques

Les excellentes conditions climatiques des mois d'avril et de mai ont permis d'accélérer les phases phénologiques des plantes. Le mois de juillet particulièrement chaud a contribué à la maturation, poursuivie tout en douceur grâce aux pluies d'août. La baisse des températures survenue en août a favorisé la transformation en grappes de tous les composants nécessaires pour obtenir un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

## Notes techniques

Variété de vin: vermentino et trebbiano

Degré d'alcool: 12%

Temps de macération: aucune macération

La fermentation malolactique: aucune

Élevage: réservoirs en inox - 1 mois

## Dégustation

Le Pian di Remole bianco 2016 présente une robe jaune paille, cristalline, aux reflets dorés. Le nez dégage des notes exotiques évidentes, comme l'ananas et la pomme, accompagnées d'arômes floraux d'aubépine et d'acacia. Il se termine sur une note délicate de miel. Frais et rond en bouche.

**Suggestions de dégustation:** Il se marie parfaitement avec des plats de poisson et de coquillages ainsi qu'avec des pâtes et des risottos aux fruits de mer.