

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Rè mole Pian Di Remole Bianco 2017



Formati  
0,375 l - 0,75 l

# Pian Di Remole Bianco 2017

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

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles. Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. La véraison des grappes s'est déroulée lors des premiers jours du mois d'août et, comme on pouvait le prévoir vu la précocité de l'année, les vendanges ont commencé fin août.

## Notes techniques

Variété de vin: vermentino et trebbiano

Degré d'alcool: 12,5 %

Temps de macération: aucune macération

La fermentation malolactique: aucune

Élevage: réservoirs en inox - 3 mois

## Dégustation

Le Pian di Remole Bianco 2017 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.