

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Rè mole Pian Di Remole Bianco 2018



Formati  
0,75 l

# Pian Di Remole Bianco 2018

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

La saison 2018 a été marquée par un hiver plutôt dynamique. Les températures douces de janvier ont été suivies d'une vague de froid brève, mais extrêmement intense, à la fin de février. Dans l'ensemble, les précipitations ont été assez importantes. Le printemps a été relativement pluvieux avec des températures supérieures aux normales saisonnières. Lors du passage du printemps à l'été, l'alternance de soleil et de pluie a permis un bon débourrement qui a commencé avec presque une semaine d'avance avant de ralentir, puis de laisser place à une belle floraison au mois de mai. Bien que légèrement en retard, la véraison a été plutôt régulière et homogène avec une maturation échelonnée. Les vendanges ont eu lieu vers la mi-septembre.

## Notes techniques

Variété de vin: vermentino et trebbiano

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: réservoirs en inox - 3 mois

## Dégustation

Le Pian di Remole Bianco 2018 présente une robe jaune paille aux reflets dorés et d'une belle brillance. Le nez est dominé par des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et la pomme et offre en même temps des notes de pêche, de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est souple et chaleureuse avec une belle finale fraîche.

**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.