



Rè mole

Pian Di Remole Bianco 2019

Conditions climatique

La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. Le mois de mai, plus frais et pluvieux que l'année précédente, a conduit à un débourrement plus lent de la vigne, bien qu'il ait commencé conformément à la phénologie de celle-ci. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison. L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, mais là encore, les opérations de récolte ont commencé une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente.

Notes techniques

Variété de vin Grado Alcolico
Vermentino et Trebbiano 12,5%

Élevage
réservoirs en inox - 4 mois

Dégustation

Formats disponibles
0,75 l

Notes organoleptiques

Le Pian di Rèmole Bianco 2019 se présente dans une robe jaune paille brillant. Le nez est à la fois tendrement fruité et floral : fleurs des champs, pêche jaune, basilic et thym. Au palais, le Pian di Remole se révèle mi-corsé et frais avec une structure qui repose davantage sur une grande sapidité que sur la teneur en alcool.

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.