



Rèmole

Pian Di Remole Rosso 2019

Conditions climatique

La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. La fin du printemps a été plus fraîche et pluvieuse que l'année précédente, ce qui a quelque peu retardé le débourrement. Le mois de juin, caractérisé par des températures supérieures à la normale, a été suivi d'un été avec d'importants épisodes orageux et la véraison a commencé avec un léger retard. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait et, là encore, les opérations de récolte ont débuté avec quelques jours de retard.

Notes techniques

Variété de vin

Principalement du sangiovese avec un petit pourcentage de cabernet sauvignon

Grado Alcolico

12,50%

Élevage

5 mesi in acciaio, un breve passaggio in legno

Vinification et élevage

Dégustation

Formats disponibles

0,375l - 0,75l

Notes organoleptiques

Le Pian di Rèmole 2019 présente une magnifique robe rouge pourpre aux reflets violacés. D'intéressants arômes de fruits rouges se mêlent harmonieusement à des notes épicées de poivre noir et à une légère touche de curcuma. En bouche, il est frais, équilibré et velouté avec de délicates notes fruitées en finale.

Suggestions de dégustation

Vin polyvalent, compagnon idéal pour différentes occasions comme un déjeuner rapide ou un apéritif. Il s'accorde à merveille avec tous les types de pâtes et accompagne également charcuterie et viandes blanches.