FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2016

Toscana IGT

La Villa de Remole, implantée en plein cœur de la Toscane, est le berceau des 700 ans d'histoire et de tradition de la famille Frescobaldi. Avec sa fraîcheur et ses notes fruitées délicates, le Remole Bianco saura rendre agréables tous vos moments. Idéal en apéritif, avec une entrée à base de poisson et les viandes blanches.

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
Degrè d'alcool: 12%
Temps de macération: Aucune macération
La fermentation malolactique: Aucune
Élevage: Réservoir en acier - 1 mois

Dégustation

Le Remole Bianco 2016 présente une robe jaune paille pâle très brillante aux reflets verdâtres. Au nez, il se révèle agréablement fruité, avec des notes de poire mûre et des senteurs évidentes de pêche nectarine. Les délicates notes florales d'aubépine fondent dans la bouche avec un goût savoureux et équilibré.

Suggestions de dégustation: Un vin blanc aux parfums frais et fruités, à la fois agréable et diversifié. Idéal en apéritif, mais aussi pendant le repas avec des salades composées, des entrées et des plats à base de poisson.