


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Bianco 2017



Formati
0,75 l

Rèmole Bianco 2017

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

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%

Temps de macération: Aucune macération

La fermentation malolactique: Aucune

Élevage: Réservoir en acier - 1 mois

Dégustation

Le Remole Bianco 2017 arbore 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.