FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2018

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

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
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: Réservoir en acier - 4 mois

Dégustation

Le Remole Bianco 2018 présente une robe jaune paille brillante aux légers reflets verts. Le nez est dominé par des arômes de fruits, comme la poire mûre et la pomme golden, qui laissent lentement place à de délicates notes d'agrumes et de fleurs. En bouche, la note chaleureuse s'équilibre avec une fraîcheur vivifiante et une saveur délicate.

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.