



## Rèmole

### Remole Bianco 2020

## Conditions climatique

La saison 2020 a été marquée par d'abondantes pluies d'automne, suivies d'un hiver et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. La météo clémente, qui s'est traduite par des températures douces, une chaleur modérée, un approvisionnement en eau adéquat et des nuits fraîches, a assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins sont arrivés à la vendange parfaitement mûrs et sains.

## Notes techniques

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Variété de vin          | Grado Alcolico |
| Vermentino et Trebbiano | 12%            |

Élevage  
4 mois en cuves en acier inoxydable

## Dégustation

Formats disponibles  
0,75 l

## Notes organoleptiques

Le Rèmole Bianco 2020 ravit l'œil par sa robe d'un jaune paille clair et brillant. Le nez frais s'ouvre d'emblée sur des arômes de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, accompagnés d'une délicate note de groseille à maquereau ; s'ensuivent de vives notes agrumées qui se mêlent agréablement aux précédentes. Le voyage se poursuit avec des arômes de fleurs blanches qui rappellent la camomille. Au palais, la fraîcheur est merveilleuse et s'accorde bien avec la salinité.

## 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.