


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Bianco 2020



Formati
0,75 l

Rèmole Bianco 2020

Toscana IGT

La Villa de Rèmole, 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 Rèmole Bianco saura rendre agréables tous vos moments. Idéal en apéritif, avec une entrée à base de poisson et les viandes blanche

Conditions climatiques

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: Vermentino et Trebbiano

Degré d'alcool: 12%

Élevage: 4 mois en cuves en acier inoxydable

Dégustation

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.