FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2021

Toscana IGT

La Villa di Rèmole, située au 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 blanches.

Conditions climatiques

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées. L'été 2021 restera dans les mémoires en raison des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit et d'une longue période de sécheresse.

Notes techniques

Variété de vin: Vermentino et Trebbiano
Degrè d'alcool: 11,50 %
Élevage: 4 mois en cuves en acier inoxydable

Dégustation

Le Rèmole Bianco 2021 se caractérise par une robe d'un jaune paille pâle et limpide. Au nez, on perçoit des sensations de fruits à chair blanche et de litchi, mais aussi des notes florales rappelant la glycine et la fleur de câprier. La bouche est fraîche et saline.

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