FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2024



Formati

0,75 l ; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2024

Toscana IGT

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

L'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

Variété de vin: vermentino et trebbiano
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Remole Bianco 2024 présente une robe jaune paille limpide. Le bouquet s'ouvre sur des senteurs de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, accompagnées de notes d'agrumes. Les sensations florales rappellent la camomille et l'aubépine. Belle salinité en bouche combinée à une remarquable fraîcheur.

Suggestions de dégustation: Vin blanc aux arômes frais et fruités, agréable et polyvalent. Excellent en apéritif, il est également idéal pour accompagner les salades composées, les entrées et les plats de poisson.