FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2016



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2016

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. Léger, frais, avec des notes fruitées agréables, le Remole Rosato est polyvalent. Il peut être dégusté en apéritif, mais aussi avec des entrées ou plats à base de poisson ou de légumes.

Conditions climatiques

Les excellentes conditions climatiques des mois d'avril et de mai ont permis d'accélérer les phases phénologiques des plantes. Le mois de juillet particulièrement chaud a contribué à la maturation, poursuivie tout en douceur grâce aux pluies d'août. La baisse des températures survenue en août a favorisé la transformation en grappes de tous les composants nécessaires pour obtenir un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: Merlot
Degrè d'alcool: 12%
Temps de macération: Aucune macération
La fermentation malolactique: Aucune
Élevage: Réservoir en acier - 4 mois

Dégustation

Le Remole Rosato 2016 affiche une robe rose clair, cristalline et brillante. Le nez dégage des senteurs nettes de framboise et de légères notes de cerise mûre. En bouche, il se révèle moelleux, persuasif, avec une note acide évidente et équilibrée qui respire la fraîcheur

Suggestions de dégustation: Vin polyvalent, il peut être dégusté en apéritif, mais aussi avec des entrées ou plats à base de poisson ou de légumes.