FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2017



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2017

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

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles. Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. La véraison des grappes s'est déroulée lors des premiers jours du mois d'août et, comme on pouvait le prévoir vu la précocité de l'année, les vendanges ont commencé début septembre.

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 2017 arbore une robe rose pâle, cristalline et brillante. Le nez dégage des arômes nets 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.