


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Rè mole Rosé 2018



Formati
0,75 l, 0,375 l

Rèmole Rosé 2018

Toscana IGT

La Villa de Remole, située au 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 un vin polyvalent à déguster en apéritif, mais aussi avec des entrées ou plats à base de poisson ou de légumes.

Conditions climatiques

L'année 2018 a bénéficié de conditions climatiques particulièrement favorables avec un printemps frais et pluvieux et un été aux températures agréables, pas trop chaudes, qui se sont maintenues jusqu'à la fin de septembre. Les rares épisodes pluvieux de l'été ont favorisé une croissance saine des grappes. La véraison des grappes a eu lieu 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. La récolte s'est déroulée de la meilleure façon possible, chaque cépage a été vendangé au moment le plus propice ce qui a permis d'influencer fortement la qualité des vins, notamment des rosés. Le Remole Rosato possède toutes les caractéristiques intrinsèques des rosés toscans, à savoir la fraîcheur, l'acidité et une magnifique robe rosée.

Notes techniques

Degré d'alcool: 12%

Élevage: Réservoir en acier - 4 mois

Dégustation

Le Remole Rosato 2018 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 dévoile un caractère à la fois franc, doux et persuasif, avec une note acide évidente et équilibrée qui respire la fraîcheur.