FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rèmole
# Rèmole Rosé 2019




Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Rèmole Rosé 2019

Toscana IGT

La Villa de Rèmole, 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 Rèmole 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

La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. Le mois de mai, plus frais et pluvieux que l'année précédente, a conduit à un débourrement plus lent de la vigne, bien qu'il ait commencé conformément à la phénologie de celle-ci. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison. L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, mais là encore, les opérations de récolte ont commencé une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente.

## Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: Réservoir en acier - 4 mois

## Dégustation

Le Rèmole Rosé 2019 présente une robe rose pâle, cristalline et brillante. Son nez est à la fois floral et légèrement fruité ; rose et glycine se mêlent à des arômes de fruits rouges. Au palais, il impressionne par sa souplesse et son charme ainsi que par sa fraîcheur équilibrée et affirmée. Dans l'ensemble, le Rèmole Rosé 2019 est un vin d'une grande polyvalence.