



Rèmole Remole Rosé 2019

Conditions climatique

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	Grado Alcolico	Élevage
Sangiovese	12%	Réservoir en acier - 4 mois

Dégustation

Formats disponibles
0,75 l, 0,375 l

Notes organoleptiques

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.