FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2020

Toscana IGT

La Villa di 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 Rosé est un vin polyvalent à déguster en apéritif, mais aussi avec des entrées ou des plats à base de poisson ou de légumes.

Conditions climatiques

La saison 2020 a été marquée par d'abondantes pluies d'automne, suivies d'un hiver et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. La météo clémente, qui s'est traduite par des températures douces, une chaleur modérée, un approvisionnement en eau adéquat et des nuits fraîches, a assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins sont arrivés à la vendange parfaitement mûrs et sains.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 11,5 % vol
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Remole Rosé 2020 arbore une robe d'un rose cristallin tout en beauté et en délicatesse. Le nez est empreint de merveilleuses sensations fruitées et florales qui se fondent presque en une seule et même note. L'impressionnante fraîcheur perçue au palais s'accompagne d'une agréable salinité. Le millésime 2020 s'achève sur un élégant moelleux et fait preuve, comme les précédents, d'une grande polyvalence.