FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2021

Toscana IGT

La Villa di 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 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

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées. L'été 2021 restera dans les mémoires en raison des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit et d'une longue période de sécheresse.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 12 % vol
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Rèmole Rosé 2021 présente une superbe robe d'un rose cristallin. Au nez, on perçoit des notes fruitées de petits fruits rouges qui se mêlent à merveille à une légère sensation d'agrumes frais. Les senteurs florales rappellent l'églantine. Bel équilibre en bouche entre fraîcheur et salinité.