FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2022

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

Les vignes de sangiovese destinées au Remole Rosato sont sorties de leur repos hivernal à la mi-avril, lorsque de chaudes journées ensoleillées ont permis aux bourgeons de débourrer de façon parfaitement homogène. À partir de la troisième décade de mai, les vignobles ont été envahis par le parfum délicat des corolles fraîchement écloses : la floraison a notamment été favorisée par des journées chaudes et sèches, une météo qui du reste a marqué tout l'été jusqu'à la véraison. À la mi-août, un épisode pluvieux a rafraîchi la vigne, permettant une maturation optimale des raisins, une condition essentielle à une excellente récolte 2022.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese
Degrè d'alcool: 12 % Vol.
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

À l'œil, le Remole Rosé 2022 arbore une robe rose clair, limpide et brillante. Le nez est fruité avec notamment des nuances d'agrumes dues à la présence d'orange sanguine, suivies de notes de petits fruits rouges. Les senteurs florales rappellent l'églantine. Frais et charmeur, il présente une persistance olfactive agréable. Belle harmonie en bouche entre fraîcheur et salinité.