FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2023



Formati

0,75 l ; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2023

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

Le début de l'année 2023 a été marqué par des températures inférieures aux normales saisonnières et de fortes précipitations. La hausse des températures en juillet a permis que les températures moyennes de l'année restent conformes à la normale. Du mois d'août au début de l'automne (saison jusqu'à laquelle la maturation des raisins s'est prolongée), les températures ont été largement supérieures à la normale. Cette circonstance ainsi que l'absence de précipitations, l'ensoleillement intense et les vents chauds du sud qui ont soufflé sur la Toscane ont inversé la tendance par rapport au printemps 2023. L'absence de pluie pendant les vendanges a permis d'obtenir des raisins sains et de les récolter au moment le plus propice.

Notes techniques

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

Dégustation

À l'œil, le Remole Rosé 2023 arbore une robe rose délicate, limpide et brillante. Le nez est fruité avec notamment des nuances d'agrumes, viennent ensuite des notes de fruits rouges comme la cerise et la framboise. Les senteurs florales rappellent l'églantine. Frais et charmeur, il présente une persistance olfactive agréable. Belle harmonie en bouche entre fraîcheur et salinité.