FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2024



Formati

0,75 l ; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2024

Toscana IGT

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

L'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

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

Dégustation

Le Remole Rosé 2024 présente une robe rose délicate et brillante. Le nez dévoile des senteurs franches de fruits comme la cerise et la framboise, accompagnées de belles notes florales. La fraîcheur en bouche s'accompagne d'une remarquable salinité.