


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Rè mole Rosé 2025



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Rosé 2025

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'hiver a été doux, sans gelées ni températures rigoureuses. Le printemps riche en précipitations a permis de reconstituer les nappes phréatiques créant les conditions idéales pour un débourrement régulier et homogène de la vigne, qui a débuté en avril. Juin a été sec et ensoleillé, idéal pour un développement harmonieux des sarments et des grappes. Excellente amplitude thermique en juillet. Le cycle végétatif s'est achevé en été avec des températures douces et quelques pluies bien réparties.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 12 %

Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

À l'œil, le Remole Rosé 2025 présente une magnifique robe rose pâle, cristalline et brillante. Le nez dévoile de superbes senteurs fruitées et un bel équilibre entre petites baies rouges et notes florales. La bouche est souple avec une acidité évidente, mais parfaitement équilibrée.