


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Remole 2014



Formati
0,75 l, 0,375 l

Remole 2014

Toscana IGT

La Villa de Remole, implantée en plein cœur de la Toscane, est le berceau des 700 ans d'histoire et de tradition de la famille Frescobaldi. Le Remole est un vin intense, fruité et moelleux, qui séduit par son goût captivant. Se marie parfaitement avec les entrées savoureuses, la charcuterie et la viande rouge.

Conditions climatiques

Les raisins récoltés étaient sains, mûrs et colorés. Deux étapes ont été déterminantes : une première phase optimale de nouaison, et une longue phase automnale marquée par des journées ensoleillées et chaudes et des nuits fraîches qui ont conféré aux raisins leurs arômes et parfums.

Notes techniques

Variété de vin: Prévalence de Sangiovese et petites quantités de Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool: 12.00%

Temps de macération: 10 jours

La fermentation malolactique: immédiatement après la fermentation alcoolique

Élevage: Inox - Inox - 4 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille - 4 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Remole 2014 présente une robe rouge pourpre brillante. Au nez, il s'ouvre avec des notes fruitées intenses de framboise et de griotte, suivies par des senteurs épicées de poivre noir et balsamiques d'eucalyptus. En bouche, il se révèle frais et de longue persistance.

Suggestions de dégustation: Un vin aux saveurs prononcées, parfait avec de la charcuterie très légèrement épicée ou des entrées riches en saveurs.