FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2016



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2016

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 excellentes conditions climatiques des mois d'avril et de mai ont permis d'accélérer les phases phénologiques des plantes. Le mois de juillet particulièrement chaud a contribué à la maturation, poursuivie tout en douceur grâce aux pluies d'août. La baisse des températures survenue en août a favorisé la transformation en grappes de tous les composants nécessaires pour obtenir un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: Prévalence de Sangiovese et petites quantités de Cabernet Sauvignon
Degrè d'alcool: 12,5%
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 2016 présente une robe rouge pourpre profonde, brillante et intense. Le nez révèle des arômes francs de groseille et de mûre, suivies de notes épicées de poivre noir et balsamiques d'eucalyptus. Ce vin fait du plaisir sa caractéristique principale, associant élégance et belle persistance.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points
Wine Spectator: 88 Points