FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2019



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2019

Toscana IGT

La Villa de Rèmole, implantée en plein cœur de la Toscane, est le berceau des 700 ans d'histoire et de tradition de la famille Frescobaldi. Le Rèmole 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

La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. Le mois de mai, plus frais et pluvieux que l'année précédente, a conduit à un débourrement plus lent de la vigne, bien qu'il ait commencé conformément à la phénologie de celle-ci. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison. L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, mais là encore, les opérations de récolte ont commencé une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente.

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 Rèmole Rosso 2019 se caractérise par une belle robe d'un rouge pourpre brillant. Au nez, il révèle un fruité juteux dominant, agrémenté d'une alternance de notes florales et épicées comme le clou de girofle. L'amabilité est l'une de ses caractéristiques, tout comme la persistance et l'élégance. Cette dernière s'harmonise parfaitement avec sa douceur prononcée.

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