



## Rèmole Remole 2019

### Conditions climatique

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

#### Grado Alcolico

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

## Formats disponibles

0,75 l, 0,375 l

## Notes organoleptiques

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.