FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2020

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2020

Toscana IGT

La Villa di Remole, située au 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. Il se marie parfaitement avec les entrées savoureuses, la charcuterie et la viande rouge.

Conditions climatiques

La saison 2020 a été marquée par d'abondantes pluies d'autonome, suivies d'un hiver et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. La météo clémente, qui s'est traduite par des températures douces, une chaleur modérée, un approvisionnement en eau adéquat et des nuits fraîches, a assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins sont arrivés à la vendange parfaitement mûrs et sains.

Notes techniques

Variété de vin: prévalence de sangiovese et petites quantités de cabernet sauvignon
Degrè d'alcool: 12,5%
Élevage: 4 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Remole Rosso 2020 présente une superbe robe rouge pourpre. Son nez est extrêmement agréable avec des notes évoquant les fruits rouges et noirs comme la cerise, la framboise, la groseille et la mûre, suivies d'élégants arômes épicés. Il fait de l'amabilité sa caractéristique principale et allie l'élégance à une belle persistance. Enfin, son moelleux est d'une parfaite harmonie.

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