


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Remole 2021



Formati
0,75 l

Remole 2021

Toscana IGT

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

Conditions climatiques

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées. L'été 2021 restera dans les mémoires en raison des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit et d'une longue période de sécheresse.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese complété de cabernet sauvignon

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: 4 mois en cuves d'acier et 2 mois de vieillissement en bouteille

Dégustation

Le Rèmole Rosso 2021 se caractérise par une robe rouge pourpre. Au nez, on perçoit de belles notes de fruits rouges et noirs rappelant la groseille, la framboise, la myrtille et une délicate touche d'arbousier. Viennent ensuite des senteurs épicées de poivre noir. Un vin agréable au palais et d'une belle persistance et cohérence entre le nez et la bouche. Le moelleux est bien équilibré.

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