FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2022

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

Les vignes de sangiovese destinées au Remole Rosso sont sorties de leur repos hivernal à la mi-avril, lorsque de chaudes journées ensoleillées ont permis aux bourgeons de débourrer de façon parfaitement homogène. À partir de la troisième décade de mai, les vignobles ont été envahis par le parfum délicat des corolles fraîchement écloses : la floraison a notamment été favorisée par des journées chaudes et sèches, une météo qui du reste a marqué tout l'été jusqu'à la véraison. À la mi-août, un épisode pluvieux a rafraîchi la vigne, permettant une maturation optimale des raisins, une condition essentielle à une excellente récolte 2022.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese complété de cabernet sauvignon
Degrè d'alcool: 12,5 %
Élevage: 4 mois en cuves d'acier et 2 mois de vieillissement en bouteille

Dégustation

À l'œil, le Remole Rosso 2022 présente une belle robe pourpre. Son caractère fruité se manifeste au nez avec des notes intenses de fruits rouges et noirs, aussi bien de petits fruits des bois comme la myrtille, le cassis et la framboise, que de fruits mûrs comme la prune et la cerise. L'arôme rare et délicat de l'arbouse est caractéristique. La réglisse et la cardamome représentent le côté balsamique et épicé du Remole Rosso. Un vin agréable au palais et d'une belle persistance et cohérence entre le nez et la bouche, doté d'une trame tannique solide et bien enrobée.

Suggestions de dégustation: Un vin aux accords très variés, particulièrement agréable, parfait avec de la charcuterie très légèrement épicée et des entrées savoureuses, il s'accorde aisément avec toutes sortes de mets.