

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Rè mole Pian Di Remole Bianco 2017



Formati  
0,75 l – 0,375 l

# Pian Di Remole Bianco 2017

Toscana IGT

Pian di Remole è un vino che nasce dalla lunga tradizione vitivinicola della famiglia Frescobaldi: dai profumi intensi e dalla notevole espressione aromatica fruttata e floreale, si caratterizza per una piacevole freschezza.

## Andamento climatico

Il 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze. La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. L'invaiaatura dei grappoli si è manifestata nei primi giorni di agosto e come prevedibile data la precocità dell'intera annata, la vendemmia è iniziata a fine agosto.

## Note tecniche

**Varietà:** Vermentino e Trebbiano

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Tempo Macerazione:** Nessuna macerazione

**Fermentazione Malolattica:** Non svolta

**Maturazione:** Serbatoi inox - 3 mesi

## Note degustative

Pian di Remole bianco 2017 si presenta di color paglierino cristallino, con riflessi dorati. Al naso emergono delle chiare note esotiche, come ananas e mela, accompagnate da sentori floreali di biancospino e acacia. Si chiude con un delicato ricordo di miele. In bocca è fresco e rotondo.

**Abbinamento:** Si sposa perfettamente con piatti di pesce, molluschi, primi piatti e risotti ai frutti di mare.