



## Rè mole Pian Di Remole Bianco 2019

### Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il maggio più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite, per quanto iniziato in linea con la sua fenologia. Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'invaiaitura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario ma anche in questo caso le operazioni di vendemmia sono state ritardate di una quindicina di giorni rispetto all'anno precedente.

### Note tecniche

#### Varietà Vino

Vermentino e Trebbiano

#### Grado Alcolico

12,5%

#### Contenitori Fermentazione

Serbatoi inox

#### Maturazione

Serbatoi inox - 4 mesi

### Note degustative

#### Formati Disponibili

0,75 l - 0,375 l

#### Note Organolettiche

Pian di Remole bianco 2019 si presenta di color giallo paglierino brillante. Il suo olfatto è teneramente fruttato e floreale al contempo: fiori di campo, pesca gialla, basilico e timo. Al palato Pian di Remole risulta di medio corpo, fresco e con una struttura che nasce sempre dalla grande sapidità piuttosto che dal contenuto alcolico.

#### Abbinamento

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

