


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Pian Di Remole Rosso 2014



Formati
0,75 l

Pian Di Remole Rosso 2014

Toscana IGT

Pian di Remole Rosso è un vino che nasce dalla lunga tradizione vitivinicola della famiglia Frescobaldi: dai profumi di frutti rossi, si caratterizza per piacevolezza, equilibrio e una buona persistenza nel finale. Un periodo di affinamento in legno gli conferisce struttura e armonia.

Andamento climatico

Le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e colorate. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fresche che hanno arricchito le uve di aromi e profumi.

Note tecniche

Altimetria: da 200 a 350 metri

Superficie: 50 ha

Esposizione: Varia

Tipologia Suolo: Arenarie ed argille

Densità Impianti: 5.500 viti/ha

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Varietà: Prevalentemente Sangiovese e una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 12,50%

Tempo Macerazione: 9 giorni

Fermentazione Malolattica: immediatamente susseguente alla fermentazione alcolica

Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio, un breve passaggio in legno e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Rosso rubino brillante con intensi riflessi violacei, Pian di Remole Rosso 2014 si presenta con spiccati profumi di frutti rossi uniti a leggeri aromi speziati di pepe nero. Vino fresco ed equilibrato in bocca, dal tannino levigato e setoso con delicate note fruttate nel finale. Degustato Dicembre 2015

Abbinamento: Vino versatile perfetto compagno per diverse occasioni dal pranzo veloce all'aperitivo. Ama abbinarsi alla pasta nelle sue diverse espressioni, ideale anche con salumi, secondi piatti e pollame.