


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Pian Di Remole Rosso 2016



Formati
0,375l - 0,75l

Pian Di Remole Rosso 2016

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

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di agosto. L'abbassamento delle temperature di agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico e aromatico.

Note tecniche

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

Pian di Remole Rosso 2016 si presenta di colore rosso porpora brillante. Si apre al naso con intense note fruttate di confettura di mora e amarena, cui seguono sentori speziati di pepe nero e balsamici di salvia ed eucalipto. Vino di buona freschezza, ma piacevolmente morbido e per questo molto equilibrato, con una buona permanenza nel finale. Degustato maggio 2017

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.