

Rè mole Pian Di Remole Rosso 2019

Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il periodo tardo-primaverile è risultato più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente, ciò ha comportato un leggero rallentamento nel germogliamento. Ad un giugno con temperature sopra la media, ha fatto seguito un periodo estivo con fenomeni temporaleschi di importante consistenza, con l'invasatura che è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve sono arrivate in perfetto stato sanitario ed anche in questo caso le operazioni di vendemmia sono state ritardate di qualche giorno.

Note tecniche

Varietà Vino

Prevalentemente Sangiovese e una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico

12,50%

Maturazione

5 mesi in acciaio, un breve passaggio in legno

Vinificazione e maturazione

Note degustative

Formati Disponibili

0,375l - 0,75l

Note Organolettiche

Pian di Remole 2019 si caratterizza per un bellissimo color rosso porpora con riflessi violacei. Interessanti i sentori di frutti a bacca rossa che ben si fondono con le note speziate del pepe nero e di una leggera sfumatura di curcuma. Al palato risulta fresco, equilibrato e vellutato con delicati sentori fruttati sul finale.



Abbinamento

Vino versatile perfetto compagno per diverse occasioni dal pranzo veloce all'aperitivo. Ama abbinarsi ai primi piatti nelle loro diverse espressioni, ideale anche con salumi, secondi piatti e carni bianche.