FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2015

Toscana IGT

La Villa di Remole, nel cuore della Toscana, è la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Remole Bianco rende piacevole ogni momento con la sua freschezza e le sue delicate note fruttate. Ideale per aperitivi, primi piatti a base di pesce e carni bianche.

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 aromatico.

Note tecniche

Altimetria: da 100 a 250 metri
Superficie: 30 ha
Esposizione: varia
Tipologia Suolo: Arenarie argillose
Densità Impianti: 5.000 viti/ha
Allevamento: cordone speronato
Varietà: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Serbatoi in acciaio - 1 mese

Note degustative

Remole Bianco 2015 ha un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli e molto brillante. Al naso è piacevolmente fruttato, con note di pera matura ed evidenti sentori di pesca nettarina. Le delicatissime note floreali di biancospino si sciolgono in bocca con un gusto sapido ed equilibrato. Degustato febbraio 2016.

Abbinamento: Il vino bianco dai profumi freschi e fruttati, piacevole ed eclettico. Ottimo come aperitivo, è ideale anche a tavola, con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce.