FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2016

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

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 2016 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.

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.