FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2017

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

Il 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze. La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. L'invaiatura dei grappoli si è manifestata nei primi giorni di agosto e come prevedibile data la precocità dell'intera annata, la vendemmia è iniziata a fine agosto.

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 2017 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.