FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2018

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

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto dinamico. Alle temperature miti di gennaio è seguita una breve, ma estremamente intensa, ondata di freddo a fine Febbraio. Le precipitazioni, in linea di principio, sono state piuttosto abbondanti. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed è stata comunque piuttosto piovosa. Nel passaggio dunque tra stagione primaverile ed estiva c'è stata un'alternanza sole-pioggia che si è tradotta in un buon germogliamento iniziato con quasi una settimana di anticipo e che ha registrato poi un rallentamento. Questo ha lasciato il passo ad una bella fioritura nel mese di Maggio. L'invaiatura, seppur leggermente ritardata ha avuto un andamento piuttosto lineare ed omogeneo con maturazioni scalari, portando a vendemmiare intorno alla metà di Settembre.

Note tecniche

Varietà: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: Serbatoi inox - 4 mesi

Note degustative

All'aspetto Remole Bianco 2018 presenta un colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdi. Al naso i sentori fruttati sono predominanti, quali pera matura e mela golden; questi sentori lasciano lentamente spazio a delicatissime note agrumate e floreali. Al palato la nota calda ben si bilancia con la fresca vivacità e la delicata sapidità.

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.