



Rèmole Remole Bianco 2019

Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il maggio più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite, per quanto iniziato in linea con la sua fenologia. Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'invasatura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario ma anche in questo caso le operazioni di raccolta sono state leggermente ritardate di una quindicina di giorni rispetto all'anno precedente.

Note tecniche

Varietà Vino

Vermentino e Trebbiano

Grado Alcolico

12%

Maturazione

Serbatoi inox - Serbatoi inox - 4
mesi - 4 mesi

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

All'aspetto Remole Bianco 2019 si presenta di un color giallo paglierino tenue con riflessi verdi piuttosto brillanti. I freschi sentori iniziali sono quelli di frutta a pasta bianca, mela e pera, che lasciano il passo a note di cedro e limone maturo. Anche le sensazioni floreali accompagnano in questo viaggio. Al palato la nota calda alcolica si bilancia bene con la freschezza e la 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.

