FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2019

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

Note degustative

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.