



## Rèmele Remole Bianco 2020

### Andamento climatico

La stagione 2020 è stata caratterizzata da piogge autunnali abbondanti, cui hanno fatto seguito un inverno ed una primavera con temperature sopra alla media. Ciò ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Il tempo clemente, che si è tradotto in temperature miti, caldo moderato, apporto idrico adeguato e notti fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. A vendemmia le uve sono arrivate perfettamente mature e sane.

### Note tecniche

Varietà Vino                      Grado Alcolico  
Vermentino e Trebbiano        12%

Maturazione  
4 mesi in serbatoi d'acciaio inox

### Note degustative

Formati Disponibili  
0,75 l

## Note Organolettiche

Rèmole Bianco 2020 delizia la vista per il suo color giallo paglierino tenue e brillante. Fresco all'olfatto, presenta immediatamente sentori di frutti a pasta bianca tra cui la pera e la mela, cui si affianca una delicata nota di uva spina; piacevoli le vivaci note agrumate che arrivano a fondersi con le precedenti. Il viaggio continua con sentori di fiori bianchi che ricordano la camomilla. Meravigliosa la freschezza percepita al palato che ben si combina alla 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.