FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2020



Formati

0,75 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2020

Toscana IGT

La Villa di Rèmole, nel cuore della Toscana, è la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Rèmole 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 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: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: 4 mesi in serbatoi d'acciaio inox

Note degustative

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.