FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2021

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

L'annata 2021 è risultata nel complesso mite nonostante qualche brusco abbassamento delle temperature ai primi di aprile. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare le riserve idriche necessarie ad un ottimo sviluppo vegeto-produttivo. Tra la fine della primavera e tutto il periodo estivo le temperature si sono rialzate. Ci ricorderemo dell'estate 2021 per le sue forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, e per il suo lungo periodo di siccità.

Note tecniche

Varietà: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 11,50%
Maturazione: 4 mesi in serbatoi d'acciaio inox

Note degustative

Remole bianco 2021 è caratterizzato da un tenue color giallo paglierino limpido. All'olfatto si percepiscono sensazioni di frutti a pasta bianca e lychee ma anche note floreali che ricordano il glicine ed il fiore del cappero. Al palato è fresco e sapido.

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.