FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2022

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'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell'Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole bianco 2022 ha un colore giallo paglierino, limpido. Al naso è dominato da frutti delicati come la mela golden e il melone invernale, ma anche note di fratta esotica come la carambola. Floreale con ricordi di glicine e di ginestra. 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.