FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2023



Formati

0,75l 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

Varietà: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Remole bianco 2023 ha un colore giallo paglierino, limpido. L'olfatto è dominato da note che ricordano la mela verde e la pera, le note floreali che giungono in un secondo momento ricordano la ginestra, il glicine ed il fiore del cappero. Fresco e sapido al palato.

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.