FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2024



Formati

0,75l 0,375l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2024

Toscana IGT

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 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole bianco 2024 presenta un colore giallo paglierino, limpido. Presenta inizialmente all'olfatto sentori di frutta a pasta bianca come mela e pera accompagnate da note agrumate. Le sensazioni fruttate ricordano il fiore come la camomilla o il bianco spino. Al palato splendida la sapidità che si fonde con una meravigliosa freschezza.

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.