

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Rèmole Rèmole Bianco 2024



Formati  
0,75l 0,375l

# 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.