FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Bianco 2025



Formati

0,75l 0,375l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2025

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'inverno è stato mite, privo di gelate e temperature rigide. Una primavera generosa di piogge ha rifornito di acqua il suolo e le falde, creando le condizioni ideali per un germogliamento regolare e uniforme delle viti, iniziato ad aprile. Il mese di giugno ha portato con sé un clima asciutto e soleggiato, perfetto per uno sviluppo armonioso dei tralci e dei grappoli. Ottima escursione termica durante il mese di luglio. L'estate ha completato il suo un ciclo vegetativo con temperature miti e qualche pioggia ben distribuita.

Note tecniche

Varietà: Vermentino e Trebbiano
Grado Alcolico: 11,5%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Remole bianco 2025 presenta uno splendido colore giallo paglierino. Fresco e fruttato all'olfatto, con sentori che rimandano alla pera, alla mela, ma anche a frutti tropicali e sul finale bellissima la vivacità data dalle note agrumate. In un secondo momento risulta floreale con sentori che rimandano al biancospino e a fiori bianchi più in generale. In bocca è secco e sapido con un'acidità perfettamente equilibrata.

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.