

Rè mole Maremma Toscana 2014



Rè mole Maremma Toscana 2014

Maremma Toscana DOC

Espressione autentica della Maremma, questo vino nasce sotto il sole della calda estate toscana. Ricco di profumi intensi, si rivela armonioso e persistente. Si caratterizza per una grande bevibilità e piacevolezza, perfetto con primi piatti saporiti, cacciagione e carne rossa.

Andamento climatico

La stagione fresca e una lenta e graduale maturazione delle uve nel mese di agosto, hanno permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico del Sangiovese, portando con naturalezza alla produzione di mosti dal buon contenuto in zuccheri e dall'aroma fresco e profondo.

Note tecniche

Altimetria: da 200 a 350 metri

Superficie: 150 ha

Esposizione: Varia

Tipologia Suolo: Arenarie, argillose

Densità Impianti: 5.500 piante/Ha

Allevamento: Guyot, cordone speronato

Varietà: Merlot e Sangiovese

Grado Alcolico: 12,50%

Tempo Macerazione: 15 giorni

Fermentazione Malolattica: Immediatamente susseguente la fermentazione alcolica

Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Piacevolmente fruttato con note spiccate di ciliegia e peperone, Remole Maremma 2014, si candida ad essere il compagno di tutti i giorni. Per rallegrare la tavola con la sua ricchezza aromatica, è perfetto per serate conviviali, aperitivi, barbecue. Da gustare assolutamente con tutti i tipi di carne alla brace.

Abbinamento: Vino versatile, predilige essere accompagnato da carni rosse e arrosto