

Rè mole Remole Maremma Toscana 2016

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

Varietà Vino

Sangiovese e Merlot

Grado Alcolico

13%

Contenitori Fermentazione

Inox

Temperatura Fermentazione

<30°C

Durata Fermentazione

13 giorni

Tempo Macerazione

15 giorni

Fermentazione Malolattica

Immediatamente susseguente la fermentazione alcolica

Maturazione

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

Epoca Vendita

Da fine settembre ad inizio ottobre

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Piacevolmente fruttato con note spiccate di ciliegia e peperone, Remole Maremma 2016, 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



