FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2016



Formati

0,75 l, 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2016

Toscana IGT

La Villa di Remole, nel cuore della Toscana, è la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Leggero, fresco, con piacevoli note fruttate, Remole Rosato è versatile, da gustare come aperitivo, perfetto con primi e secondi piatti di pesce o a base di verdure.

Andamento climatico

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

Note tecniche

Varietà: Merlot
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Serbatoi inox - 4 mesi

Note degustative

Remole Rosato 2016 ha un colore rosa chiaretto cristallino e brillante. Emergono al naso nitidi sentori di lampone e tenui ricordi di ciliegia matura. In bocca è morbido, suadente, con una nota acida evidente ed equilibrata che irradia freschezza.

Abbinamento: Vino versatile, da gustare come aperitivo, perfetto con primi e secondi piatti di pesce o a base di verdure.