FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2017

Formati

0,75 l, 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2017

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

Il 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze. La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. L'invaiatura dei grappoli si è manifestata nei primi giorni di agosto e come prevedibile data la precocità dell'intera annata, la vendemmia è iniziata a inizio settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole Rosato 2017 ha un colore rosa tenue, 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.