FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2018



Formati

0,75 l, 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2018

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 Rosé è versatile, da gustare come aperitivo, perfetto con primi e secondi piatti di pesce o a base di verdure.

Andamento climatico

Il 2018 è stata un'annata particolarmente equilibrata: primavera fresca e piovosa e un'estate con temperature gradevoli, non troppo intense, che si sono protratte fino alla fine di settembre. I rari eventi piovosi della stagione estiva hanno 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. La raccolta si è svolta nel migliore dei modi, selezionando per ogni varietà il momento più idoneo alla raccolta e incidendo fortemente sulla qualità dei vini, soprattutto sui rosati. Il Remole Rosé preserva tutte le caratteristiche intrinseche dei rosati toscani quindi freschezza, acidità e uno splendido colore rosé.

Note tecniche

Grado Alcolico: 12%
Maturazione: Acciaio - 4 mesi

Note degustative

Remole Rosé 2018 si presenta con un colore rosa tenue, cristallino e brillante. Emerge al naso nitidi sentori di lampone e tenui ricordi di ciliegia matura. In bocca sprigiona il suo carattere deciso ma morbido, suadente, con una nota acida evidente ed equilibrata che irradia freschezza.