



## Rèmole Remole Rosé 2019

### Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il maggio più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite, per quanto iniziato in linea con la sua fenologia. Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'inviatura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario ma anche in questo caso le operazioni di raccolta sono state ritardate di una quindicina di giorni rispetto all'anno precedente.

### Note tecniche

**Varietà Vino**  
Sangiovese

**Grado Alcolico**  
12%

**Maturazione**  
Acciaio - Acciaio - 4 mesi - 4 mesi

### Note degustative

**Formati Disponibili**  
0,75 l, 0.375 l

**Note Organolettiche**  
Remole Rosé 2019 si presenta di un color rosa tenue, cristallino e brillante. All'olfatto risulta floreale e lievemente fruttato al contempo; la rosa e il glicine si combinano ai sentori di frutti rossi. Al palato impressiona per la sua morbidezza e suadenza e contemporaneamente per un'equilibrata ed evidente freschezza. Nel complesso Remole Rosé 2019 è un vino estremamente versatile.

