FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2019



Formati

0,75 l, 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2019

Toscana IGT

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

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'invaiatura 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: Sangiovese
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: Acciaio - 4 mesi

Note degustative

Rèmole Rosè 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 Rèmole Rosè 2019 è un vino estremamente versatile.