


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rèmole Rosé 2020



Formati
0,75 l

Rèmole Rosé 2020

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

La stagione 2020 è stata caratterizzata da piogge autunnali abbondanti, cui hanno fatto seguito un inverno ed una primavera con temperature sopra alla media. Ciò ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Il tempo clemente, che si è tradotto in temperature miti, caldo moderato, apporto idrico adeguato e notti fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. A vendemmia le uve sono arrivate perfettamente mature e sane.

Note tecniche

Varietà Vino: Sangiovese

Grado Alcolico: 11,5 % vol

Maturazione: in acciaio

Note degustative

Note organolettiche: Remole Rosé 2020 è di un bellissimo e delicatissimo colore rosa cristallino. Il naso è pervaso da meravigliose sensazioni fruttate e floreali che quasi si fondono in un'unica nota. Stupefacente la freschezza percepita al palato, accompagnata da una gradevole sapidità. Chiude con un'elegante morbidezza. Anche per l'annata 2020 possiamo parlare di una grande versatilità.