FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2021

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

L'annata 2021 è risultata nel complesso mite nonostante qualche brusco abbassamento delle temperature ai primi di aprile. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare le riserve idriche necessarie ad un ottimo sviluppo vegeto-produttivo. Tra la fine della primavera e tutto il periodo estivo le temperature si sono rialzate. Ci ricorderemo dell'estate 2021 per le sue forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, e per il suo lungo periodo di siccità.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 12 % vol
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Remole Rosé 2021 presenta un meraviglioso colore rosa cristallino. All'olfatto si percepiscono note fruttate e più precisamente di piccoli frutti rossi, ben combinate con una leggera sensazione agrumata che infonde freschezza. I sentori floreali ricordano la rosa canina. Bella la combinazione tra freschezza e sapidità percepite al palato.