FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2022

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

Le viti di Sangiovese destinate a Remole Rosato, si sono risvegliate dal riposo invernale a metà del mese di aprile, quando le calde giornate soleggiate hanno permesso alle gemme di germogliare con una perfetta omogeneità. A partire dalla terza decade di maggio, i vigneti sono stati avvolti dal delicato profumo delle corolle appena schiuse: la fioritura è stata particolarmente favorita da giornate asciutte e calde, un clima che fra l'altro ha caratterizzato tutta l'estate fino all'invaiatura. La pioggia di metà agosto ha rinfrancato le piante, permettendo così ai grappoli una curva di maturazione ottimale, premessa indispensabile per una vendemmia 2022 di eccellente qualità.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole Rosé 2022 alla vista è rosa chiaro, nitido e brillante. Al naso è fruttato, in particolare agrumato con l'arancia rossa in evidenza, a seguire si fanno spazio note di piccoli frutti rossi. I sentori floreali ricordano la rosa selvatica. Fresco e suadente ha una piacevole lunghezza olfattiva. Graziosa l'armonia gustativa tra freschezza e sapidità.