FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2023



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole Rosé 2023 alla vista ha un delicato colore rosa nitido e brillante. Al naso è fruttato, in particolare agrumato, a seguire si fanno spazio note di frutti rossi, come ciliegia e lampone. I sentori floreali ricordano la rosa selvatica. Fresco e suadente ha una piacevole lunghezza olfattiva. Graziosa l'armonia gustativa tra freschezza e sapidità.