FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Rèmole Rosé 2024



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2024

Toscana IGT

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 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 11,5%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Remole Rosé 2024 presenta un delicato color rosa brillante. All'olfatto ben nitidi i sentori fruttati di ciliegia e lampone accompagnati da splendide note floreali. La freschezza percepita al palato si accompagna ad una meravigliosa sapidità.