


FRESCOBALDI
TOSCANA

Rè mole Rè mole Rosé 2025



Formati
0,75 l; 0,375 l

Rèmole Rosé 2025

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'inverno è stato mite, privo di gelate e temperature rigide. Una primavera generosa di piogge ha rifornito di acqua il suolo e le falde, creando le condizioni ideali per un germogliamento regolare e uniforme delle viti, iniziato ad aprile. Il mese di giugno ha portato con sé un clima asciutto e soleggiato, perfetto per uno sviluppo armonioso dei tralci e dei grappoli. Ottima escursione termica durante il mese di luglio. L'estate ha completato il suo un ciclo vegetativo con temperature miti e qualche pioggia ben distribuita.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 12%

Maturazione: in acciaio

Note degustative

Remole rosé 2025 alla vista si presenta con un meraviglioso colore rosa tenue, cristallino e brillante. L'olfatto si palesa con splendidi sentori fruttati, piccoli frutti a bacca rossa che si equilibrano perfettamente con le note floreali. In bocca è morbido con una vena acida evidente, ma perfettamente equilibrata.