FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2015

Toscana IGT

La Villa di Remole, nel cuore della Toscana, è la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Remole è un vino intenso, fruttato e morbido, che sa conquistare per la sua accattivante piacevolezza. Particolarmente adatto con primi piatti saporiti, salumi e carni rosse.

Andamento climatico

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

Note tecniche

Provenienza: Dai vigneti con la migliore esposizione della Toscana centrale
Altimetria: da 200 a 350 metri
Superficie: 150 ha
Esposizione: Varia
Tipologia Suolo: Arenarie argillose
Densità Impianti: Da 2.200 a 5.500 viti/ha
Allevamento: Guyot e cordone speronato
Varietà: Prevalenza di Sangiovese e piccole parti di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 12,5%
Tempo Macerazione: 10 giorni
Fermentazione Malolattica: immediatamente susseguente alla fermentazione alcolica
Maturazione: Inox - 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Remole 2015 ha un colore rosso porpora profondo, brillante ed intenso. Al naso spiccano decisi sentori di ribes rosso e mora, cui seguono ricordi speziati e balsamici di pepe nero ed eucalipto. Fa della piacevolezza la sua caratteristica principale, abbinando eleganza e una bella persistenza.

Abbinamento: Un vino dalla spiccata piacevolezza, perfetto con salumi non troppo speziati e primi piatti saporiti.