FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2017



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2017

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

Verrà ricordata come una delle estati più calde degli ultimi anni quella del 2017 che ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche portando a maturazione le uve leggermente in anticipo rispetto agli anni precedenti. Nel mese di agosto gli equilibri si sono ristabiliti grazie alle piogge e l'abbassamento delle temperature che hanno favorito lo spostamento verso i grappoli di tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico. Le quantità si sono attestate su valori leggermente inferiori rispetto all'anno precedente questo ha comportato una cura maggiore delle uve con un ottimo risultato finale.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese con una parte di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: Inox - 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Remole 2017 ha un colore rosso porpora profondo, brillante ed intenso. Al naso spiccano decisi sentori di ciliegia e lampone, cui seguono ricordi speziati con note di pepe nero. Fa della piacevolezza la sua caratteristica principale, abbinando eleganza ed equilibrio a una spiccata morbidezza.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 87 Punti - BEST BUY