FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2018



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2018

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

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno dinamico. Alle temperature miti di gennaio è seguita una breve, ma estremamente intensa, ondata di freddo a fine Febbraio. Le precipitazioni, in linea di principio, sono state abbondanti. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed è stata comunque piovosa. Nel passaggio dunque tra stagione primaverile ed estiva c'è stata un'alternanza sole-pioggia che si è tradotta in un buon germogliamento iniziato con una settimana di anticipo e che ha registrato poi un rallentamento. Questo ha lasciato il passo ad una bella fioritura nel mese di Maggio. L'invaiatura, seppur leggermente ritardata ha avuto un andamento lineare ed omogeneo con maturazioni scalari, portando a vendemmiare intorno alla metà di Settembre.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese con una parte di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: Inox - 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

All'aspetto Remole Rosso 2018 ha un colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso i sentori fruttati sono predominanti, quali ribes nero, lampone e amarena; questi sentori lasciano lentamente spazio a delicatissime note speziate. Al palato la nota calda ben si bilancia con la fresca vivacità. È un vino piacevole che abbina eleganza ed equilibrio ad una gran morbidezza.

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