FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2019



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2019

Toscana IGT

La Villa di Rèmole, nel cuore della Toscana, è la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Rèmole 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 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il maggio più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite, per quanto iniziato in linea con la sua fenologia. Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'invaiatura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario ma anche in questo caso le operazioni di vendemmia sono state leggermente ritardate di una quindicina di giorni rispetto all'anno precedente.

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

Rèmole Rosso 2019 si caratterizza per un bel color rosso porpora brillante. All'olfatto la succosa fruttuosità è una delle caratteristiche principali che ben si accompagna ad un alternarsi di note floreali e speziate come il chiodo di garofano. La piacevolezza è una delle sue peculiarità, assieme a persistenza ed eleganza. Quest'ultima si armonizza perfettamente con la spiccata morbidezza.

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