



Rèmole Remole 2019

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'inviatura 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 Vino

Sangiovese con una parte di
Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico

12,5%

Maturazione

Inox - Inox - 4 mesi in acciaio e 2
mesi in bottiglia - 4 mesi in acciaio e
2 mesi in bottiglia

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l, 0,375 l

Note Organolettiche

Remole 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.

