FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2020

Toscana IGT

La Villa di Remole, nel cuore della Regione 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 2020 è stata caratterizzata da piogge autunnali abbondanti, cui hanno fatto seguito un inverno ed una primavera con temperature sopra alla media. Ciò ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo. Il tempo clemente, che si è tradotto in temperature miti, caldo moderato, apporto idrico adeguato e notti fresche, ha assicurato forza e salute alle viti, dal germogliamento alla raccolta. A vendemmia le uve sono arrivate perfettamente mature e sane.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole Rosso 2020 presenta un meraviglioso color rosso porpora. All'olfatto è estremamente piacevole con note che ricordano i frutti a bacca rossa e nera, la ciliegia, il lampone, il ribes, la mora, cui seguono eleganti sentori speziati. Fa della piacevolezza la sua caratteristica principale, abbinando eleganza e una bella persistenza. Infine, la morbidezza è perfettamente armonizzata.

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