FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2021

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

L'annata 2021 è risultata nel complesso mite nonostante qualche brusco abbassamento delle temperature ai primi di aprile. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare le riserve idriche necessarie ad un ottimo sviluppo vegeto-produttivo. Tra la fine della primavera e tutto il periodo estivo le temperature si sono rialzate. Ci ricorderemo dell'estate 2021 per le sue forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, e per il suo lungo periodo di siccità.

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 2021 è caratterizzato da un color rosso porpora. Belle le note di frutti rossi e neri percepite all'olfatto, che ricordano il ribes, il lampone, il mirtillo ed un delicato ricordo di corbezzolo. Fanno seguito i sentori speziati come il pepe nero. Piacevole al palato, con una bella persistenza e rispondenza gusto-olfattiva. La morbidezza è ben armonizzata.

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