FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

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 si presenta di un colore rosso porpora. L'olfatto è fruttato con sentori di piccoli frutti rossi e neri. In un secondo momento si percepiscono sensazioni speziate e balsamiche. Al palato è estremamente piacevole con una bellissima rispondenza gusto-olfattiva. Trama tannica solida e ben levigata.

Abbinamento: Un vino molto eclettico negli abbinamenti, dalla notevole piacevolezza, perfetto con salumi non troppo speziati e primi piatti saporiti, non disdegna il matrimonio con pietanze di ogni sorta.