FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2024

Toscana IGT

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 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

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 2024 presenta un bellissimo colore rosso porpora brillante ed intenso. All' olfatto presenta sentori di piccoli frutti rossi e neri, cui segue una delicata speziatura che si accompagna a sentori balsamici. Fa della piacevolezza la sua caratteristica principale abbinando eleganza ed una bella persistenza. La morbidezza è perfettamente armonizzata.

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.