FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole
Remole 2025



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2025

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'inverno è stato mite, privo di gelate e temperature rigide. Una primavera generosa di piogge ha rifornito di acqua il suolo e le falde, creando le condizioni ideali per un germogliamento regolare e uniforme delle viti, iniziato ad aprile. Il mese di giugno ha portato con sé un clima asciutto e soleggiato, perfetto per uno sviluppo armonioso dei tralci e dei grappoli. Ottima escursione termica durante il mese di luglio. L'estate ha completato il suo un ciclo vegetativo con temperature miti e qualche pioggia ben distribuita.

Note tecniche

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

Note degustative

Remole 2025 presenta un colore rosso porpora intenso e brillante. L'olfatto è pervaso da sentori fruttati su cui spiccano fra tutti piccoli frutti a bacca rossa e nera, lampone, ribes rosso e nero, corbezzolo e mirtillo. Fanno seguito note speziate. Il sorso è fresco, vivace e morbido, con una splendida rispondenza gusto-olfattiva. Vino elegante ed equilibrato.

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.