


FRESCOBALDI
TOSCANA

レモレ
Pian Di Remole Bianco 2016



Formati
750ml, 375ml

Pian Di Remole Bianco 2016

Toscana IGT

ピアン・ディ・レモーレは、フレスコバルディー族のワイン造りの長い歴史から生まれた一品です。濃厚な香り、そしてフルーティーさとフローラル感が見事に表現され、心地よい爽やかさを特徴としています。

気候動向

季節の動きは、土壌に十分な水分を確保してくれた秋の終わりから冬にかけての降雨量の豊富さに特徴づけられます。例年に比べ、約一週間遅れでの萌芽となりましたが、4月と5月の好ましい条件下での気候、そして、特に7月の酷暑ではあっても冷涼な夜により緩和された気候がヴェレゾを早め、ぶどう樹の生育を加速させました。8月に降った雨により気温が低下したことが、ブドウの成熟を非常に穏やかに進め、アロマとポリフェノールを最高の水準へともたらしてくれました。

領土の特徴

ワインの種類: ヴェルメンティーノ種、トレッピアーノ種

アルコール度数: 12%

浸漬時間: なし

マロラクティック発酵: なし

熟成容器: ステンレスタンク

熟成期間: 1ヶ月

説明技術的な注意事項

ピアン・ディ・レモーレ・ピアンコ 2016 は、黄金色に反射する透き通った麦藁色をしています。パイナップルやリンゴなど、エキゾチックな香りがはつきりと感じられ、セイヨウサンザシとアカシアのフローラルな香り、そして蜂蜜を思わせるニュアンスへと続きます。口に含むと、爽やかでまろやかな味わいが広がります。

マッチ: 魚や貝料理、魚介のリゾットと素晴らしく相性がよい一品です。