

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

レモレ  
Pian Di Remole Bianco 2017



Formati  
750ml, 375ml

# Pian Di Remole Bianco 2017

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

2017年は、降雨量が少ない一年であったと記憶に残るでしょう。厳しい寒さとなった1月を除き、例年並みの気温となりました。年の始めの数週間は寒波に見舞われましたが、ブドウ樹の芽は冬の休眠から早く目覚め、3月の後半には発芽の兆しがみられました。4月に寒気が戻りましたが、やわらかな芽は被害を受けることはなく、5月には急速に生育が始まり開花をもたらしました。夏期の水不足は、ブドウの健全な成長を促しました。ヴェレゾン8月は8月の始めに見られ、予期していたように、一年を通して生育が早まったことから収穫は8月末に始まりました。

## 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: 12,5 %

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: 3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 2017 は、黄金色に反射する透明感のある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をはっきりと感じられ、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。