FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Bianco 2015



Formati

750ml、375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2015

Toscana IGT

トスカーナの中心にあるレモーレのヴィラは、700年にも渡るフレスコバルディ家の伝統と歴史の原点となる地です。レモーレ・ビアンコは、爽やかさと繊細なフルーティの香りでどんな場面においても心地よさを提供してくれます。アペリティフィや魚、白身の肉をベースにしたパスタ料理に最適です。

気候動向

4月と5月にみられた最適な気候は、ぶどう樹の季節による変化、フェノロジーを加速させました：特に暑かった7月はぶどうの成熟を助け、8月の降雨によりゆっくりと進みました。8月の気温の低下は、アロマとポリフェノールが最高の水準に達するに必要な成分が房に全て送られるための好ましい気候条件となりました。

領土の特徴

ワインの種類: ヴェルメンティーノ種とトレッビアーノ種
アルコール度数: 11.5%
浸漬時間: 行われない
マロラクティック発酵: 行われない
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

レモーレ・ビアンコ2015は、非常に鮮やかで、薄緑色に反射する柔らかい麦藁色。熟した梨とネクタリンだとはっきり分かる香りと心地よいフルーティさを感じさせます。セイヨウサンザシのとても繊細なフローラルの香りが口の中で風味の豊かさと調和の素晴らしさとを融合させます。2016年2月テイスティング

マッチ: 爽やかでフルーティな多彩な香りを持つ心地よい白ワイン。アペリティフに最適で、サラダやパスタ、魚をベースとした料理に合わせるのが理想的です。