


FRESCOBALDI
TOSCANA

レモレ
Rèmole Bianco 2016



Formati
750ml

Rèmole Bianco 2016

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月から5月にかけて理想的な気候条件であったことが、ぶどう樹のフェノロジー工程を加速させました。7月に、特に高い気温を記録したことにより、ブドウの成熟が助長され、8月の降雨が、その後の生育を穏やかに進めていきました。そして、8月に起きた気温の低下は、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をブドウへ送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ピアーノ種

アルコール度数: 12%

浸漬時間: 行われず

マロラクティック発酵: 行われず

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2016は、薄緑色に反射し光り輝く淡い麦藁色をしています。心地よいフルーティーさが香り、熟した梨の香りとネクタリンのニュアンスが感じられます。非常に繊細なセイヨウサンザシのフローラル感が口の中で、豊かでバランスの良い風味と溶け合います。

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。