FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Bianco 2017



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2017

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

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。ブドウのヴェレゾンは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月末に開始されました。

領土の特徴

ワインの種類: ヴェルメンティーノ種とトレッビアーノ種
アルコール度数: 12%
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2017は、鮮やかな薄緑に反射する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、豊かで調和のとれた素晴らし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。