FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Bianco 2018



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2018

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

2018年の気候は、変化に富む冬を特徴としました。1月は温暖でしたが2月末には短期間とはいえ厳しい寒さとなり、全体として降水量の多い季節となりました。春も雨が多く、例年と比較し高い気温を記録しました。春から夏にかけては、晴れと雨の日が交互に訪れることで萌芽が一週間早まりましたが、その後はゆっくりと成長していきました。こうしたことから、5月には素晴らしい状態で開花を迎えました。ヴェレゾンは少し遅れて始まりましたが、生育に合わせて均一に色づき、収穫は9月中旬に開始されました。

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%
熟成容器: ステンレスタンク
熟成期間: 4ヶ月

説明技術的な注意事項

2018年のレモーレ・ビアンコは、淡い緑色に反射する輝く麦藁色をしています。熟した梨やゴールデンデリシャスなどのフルーティーな香りが際立ち、その後、素晴らしく繊細な柑橘類とフローラルな香りにゆっくりと移っていきます。口に含むと、温かい香りと生き生きとしたフレッシュ感、繊細な風味との調和が見事に表現されています。

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。