FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Bianco 2019



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2019

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

2019年の気候は年の初めの短時間に強く降る雨を特徴としました。前年と比較し冷涼で雨の多い5月であったことから、ブドウのフェノロジーは順調でしたが発芽は遅れました。反対に6月は平年より高い気温を記録し暑い季節となり、夏になると局地的に降る雨が継続して見られました。ヴェレゾンはやや遅れて始まりました。素晴らしく健全なブドウに成長し収穫期を迎えることができましたが、昨年と比較して約15日遅い開始となりました。

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: 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

2019年のレモーレ・ビアンコは、鮮やかな緑色に反射する淡い麦藁色をしています。始めに白肉系果実とりんご、梨の爽やかさを感じられ、シトラスと熟したレモンの香りへと続きます。ここにフローラルのニュアンスが加わります。口に含むと、アルコールの温かみが風味、爽やかさと素晴らしく調和していきます。

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。