


FRESCOBALDI
TOSCANA

レモレ
Rèmole Bianco 2022



Formati
750ml

Rèmole Bianco 2022

Toscana IGT

トスカーナを中心に位置するヴィラ・レモーレは、フレスコバルディ家の700年の歴史と伝統が生まれた場所です。レモーレ・ピアンコは、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

今年のヴィンテージは5月末に真夏並みの気温を記録したことから早期に開花しました。事実、2022年は、近年で最も長く夏が続いたと記憶に残る一年となりました。初夏は萌芽の成長と花序の形成が急速に進み、ブドウ樹は素晴らしい状態で均一に育ちました。7月になるとその環境に適応していき、夏の暑さに備えるため当初の生育速度を緩めていきました。8月中旬には恵みとなる雨が降ったことにより、透明感のあるモストと香り豊かなブドウに仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: ヴェルメンティーノノトレッピアーノ

アルコール度数: 11.50%

熟成: ステンレスタンク4ヶ月

説明技術的な注意事項

レモーレ・ピアンコ 2022 は、透明感のある美しい麦藁色をしています。ゴールデンデリシャスや冬瓜など繊細なフルーツの香りが主役となり、スターフルーツのようなトロピカルフルーツの香りを感じられます。藤やジネストラを思わせるフローラルな香りも広がり、爽やかで風味豊かな味わいです。

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です。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。