FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Rosé 2016



Formati

375ml - 750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2016

Toscana IGT

ヴィラ・レモーレはトスカーナの中心に位置し、フレスコバルディー族の700年もの歴史と伝統発祥の地です。フルーティーな心地よい香りと共に、軽やかで爽やかな味わいのあるレモーレ・ロザート。アペリティフから、魚や野菜をベースにしたパスタやメインディッシュまで、あらゆる機会に適した一品です。

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: メルロ種
アルコール度数: 12%
浸漬時間: なし
マロラクティック発酵: なし
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

レモーレ・ロザート2016 は、透明感のある光輝くピンク色をしています。熟したチェリーをわずかに感じさせる香りと、ラズベリーの洗練された香りが広がります。口に含むとまろやかで魅惑的な味わいに、爽やかさを強調する調和のとれた酸味をはっきりと感じさせます。

マッチ: アペリティフから、魚や野菜をベースにしたプリモやメインディッシュまで、あらゆる機会に適したワインです。