FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Rosé 2017



Formati

375ml - 750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2017

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

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。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9月始めに開始されました。

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2017は、透明感のある淡いピンク色をしています。熟したチェリーをわずかに感じ、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。