FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Rèmole Rosé 2018



Formati

375ml - 750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2018

Toscana IGT

ヴィラ・レモーレはトスカーナの中心に位置する、フレスコバルディ家の700年の歴史と伝統が誕生した場所です。レモーレ・ロザートはフルーティーな心地よい香りと軽やかで爽やかな味わいのワインです。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ています。

気候動向

2018年は特に安定した一年となりました。春は冷涼で降雨量が多く、夏は心地よい気温で暑すぎることはなく、9月末までこうした天候が続きました。夏は雨が稀にしか降らなかったことから、ブドウは健全に成長していきました。ヴェレゾンは8月上旬に見られ、一年を通して生育が早まっていたこともあり、収穫も9月上旬には開始されました。収穫は各品種ごとに最適な時期を入念に選びながら素晴らしい条件下で行われました。この収穫時期の見極めが、特にロゼワインの出来を大きく左右するのです。レモーレ・ロザートには、美しいピンク色と爽やかさ、酸味というトスカーナ産ロゼが持つ全ての特徴が凝縮されています。

領土の特徴

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

レモーレ・ロザート2018は、透明感があり輝く淡いピンク色をしています。ラズベリーの洗練された香りが広がり、完熟したチェリーをわずかに感じられます。口に含むと、凝縮された強い個性がありながらもまろやかで魅惑的な味わいであり、調和のとれた酸味がはっきりと感じられ、爽やかさが一層引き立ちます。