FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Remole 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2015

Toscana IGT

トスカーナの中心にあるレモーレのヴィラは、フレスコバルディの700年にも及ぶ伝統と歴史発祥の地です。レモーレは魅惑的な心地よさで心をつかむ、フルーティで柔らかい凝縮されたワインです。特に、風味豊かなパスタやサラミ、赤肉の料理に適しています。

気候動向

4月と5月にみられた最適な気候は、ぶどう樹の季節による変化、フェノロジーを加速させました：特に暑かった7月はぶどうの成熟を助け、8月の降雨によりゆっくりと進みました。8月の気温の低下は、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が房に全て送られるための好ましい気候条件となりました。

領土の特徴

由来: 中央トスカーナで最も日照量に恵まれたいくつかの畑から。
高度測定: from 200 to 350 metres (From 656 to 820 feet)
表面: 150 ha
露出: さまざまな
土壌の種類: サンディ、粘土質
飼育: 拍車をかけ綬章とギヨー
ワインの種類: サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン
アルコール度数: 12,5%
マロラクティック発酵: すぐに最初の発酵を以下の
熟成容器: ステンレス鋼
熟成期間: ステンレス鋼、オークの短い滞在、ボトルで、その後2ヶ月で4ヶ月

説明技術的な注意事項

レモーレ2015は、濃厚で鮮やかな濃い紫がかった赤色です。ブラックベリーと桑の実の香りがしっかりと際立ち、黒胡椒とユーカリのスパイシーな香りが続きます。上品さと余韻の素晴らしさが融合され生まれる心地よさが、このワインの主な特徴です。

マッチ: スパイシーさを抑えたサラミや、風味豊かなパスタと最適な、素晴らしい心地よさを持つワインです。