


FRESCOBALDI
TOSCANA

レモレ
Remole 2016



Formati
0,375 l, 0,75 l

Remole 2016

Toscana IGT

ヴィラ・ディ・レモーレは、トスカーナを中心にあり、フレスコバルディ家の700年の歴史と伝統を育んできました。レモーレは、濃厚な味わいとともに、柔らかさと果実味があり、貴方を魅惑し、喜びを与えます。特に、ハム・ソーセージ類や赤身の肉等の、味わいの豊かなファースト・コースの料理にぴったりです。

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

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

植物密度: From 2,200 to 5,500 vines/ha

飼育: 拍車をかけ緩章とギヨー

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%

浸漬時間: 10 days

マロラクティック発酵: すぐに最初の発酵を以下の

説明技術的な注意事項

レモーレ2016は、光り輝く濃厚な深みのある真紅色をしています。フサスグリとブラックベリーのはっきりとした香りが際立ち、黒胡椒やユーカリ樹のスパイシーな香りへと続きます。エレガントな味わいと長く続く余韻と共に、このワイン特有の心地よさを感じさせます。

マッチ: 心地よいワインで、加工肉類やこってりした前菜にぴったりです。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 90 Points

Wine Spectator: 88 Points