FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Remole 2021



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2021

Toscana IGT

トスカーナの中心に位置するヴィラ・レモーレは、フレスコバルディ家の700年の歴史と伝統が生まれた場所です。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。風味豊かなパスタやサラミ、赤肉の料理に特に適しています。

気候動向

ヴィンテージ2021は、4月初旬に急な気温の低下が見られましたが、全体として温暖な一年となりました。冬は雨が多かったことから、ブドウの生育と生産性を高めるために必要な土壌水分を蓄えることができました。4月末から夏にかけて気温は徐々に上昇していきました。2021年の夏は、昼夜の寒暖差が顕著であり、日照りが長く続いたことが印象に残る季節となりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョベーゼ／少量のカヴェルネ・ソーヴィニョン
アルコール度数: 12.5%
熟成: ステンレス4ヶ月、瓶熟2ヶ月

説明技術的な注意事項

レモーレ・ロッソ2021は、紫がかった赤色を特徴とします。スグリやラズベリー、ブルーベリー、淡い西洋ヤマモモを思わせる赤・黒果実の香りが美しく、ブラックペッパーのようなスパイス香が続きます。口当たりは心地よく、味と香りのバランスが素晴らしく余韻が長く続きます。調和のとれたまろやかさを感じられます。

マッチ: 驚くほどの心地よさを与えてくれるワインであり、スパイシーさが控えめのサラミや風味豊かなパスタと最適です。