FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Bianco 2015



Formati

0,75 *л*, 0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2015

Тоскана IGT

Вилла ди Ремоле, расположенная в сердце Тосканы, имеет 700-летнюю историю и поддерживает традиции семьи Фрескобальди. Ремоле бьянко всегда привлекает своей свежестью и деликатными фруктовыми нотами. Идеально для аперитивов, а также первых блюд из рыбы и белого мяса.

Климатическая тенденция

Замечательные климатические условия в апреле и мае придали импульс фенологической фазе растений; высокие температуры, особенно в июле, способствовали созреванию, которое неспешно продолжилось благодаря дождям в августе.Понижение температур в августе способствовало получению гроздьями всех веществ, необходимых для получения продукта прекрасного качества в том, что касается ароматических полифенолов.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино и Треббиано
Алкогольная степень: 11.50%
Время мацерации: Без мацерации
Яблочно-молочное брожение: Не выполнялась
Выдержка: Резервуар из нержавеющей стали - 1 месяц

Технические примечания

Ремоле бьянко урожая 2015 года имеет соломенно-желтый цвет с зеленоватыми искристыми нотками. Приятный фруктовый аромат с оттенками спелой груши и выраженным ароматом нектарина. Деликатные цветочные нотки боярышника распространяют во рту приятный сбалансированный вкус. Дегустировалось в феврале 2016 года

Сопряжение: Белое вино со свежим фруктовым ароматом, приятное и эклектичное. Замечательно в качестве аперитива, идеально, в том числе, на столе с различными салатами, первыми блюдами и рыбными блюдами.