FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Bianco 2016



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2016

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

Прекрасная погода в апреле и мае ускорила развитие и рост растений. Необыкновенно жаркий июль способствовал созреванию винограда, которое мягко продолжилось благодаря августовским дождям. Понижение температуры благоприятно сказалось на том, чтобы в ягодах сосредоточились полифенолы и прочие вещества, необходимые для создания качественного, ароматного вина.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино и Треббиано
Алкогольная степень: 12%
Время мацерации: Без мацерации
Яблочно-молочное брожение: Не выполнялась
Выдержка: Резервуар из нержавеющей стали - 1 месяц

Технические примечания

Ремоле Бьянко 2016 (Remole Bianco 2016) – сверкающее вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Имеет приятный фруктовый аромат с отчётливыми нотами спелой груши и нектарина. Нежнейшие ноты боярышника растворяются во рту, оставляя ощущение вкусовой гамонии.

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.