FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Bianco 2017



Formati

0,75 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2017

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

2017 год запомнился скудными дождями. Исключение составил лишь суровый январь, в остальное время температура была в пределах нормы. Несмотря на холод первого месяца года, лоза пробудились от зимнего сна рано, и к концу марта на ней стали набухать почки. Хоть в апреле и вернулись холода, нежные почки не пострадали и в мае начали быстро распускаться, не загораживая соцветий. Скудные дожди того лета благоприятствовали здоровому росту гроздей. Последняя фаза созревания винограда началась в первые дни августа и, как и предвиделось, сбор урожая начался раньше, чем обычно: в конце августа.

Характеристики территории

Сорт Вино: Вермантино 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 - искрящееся вино бледного жёлто-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Имеет приятный фруктовый букет с отчётливыми нотами нектарина и груши. Нежные цветочные ноты боярышника тают во рту, подчёркивая гармоничный и насыщенный вкус.

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.