FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Bianco 2018



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2018

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

Зима 2018 года отличилась весьма разнообразной погодой. После мягкого января прошла короткая, но сильная волна холода в конце февраля. Осадки были преимущественно обильными. Весной температура была выше нормы, но и этот сезон был весьма дождливым. Постоянное чередование солнечной и дождливой погоды в тёплом сезоне привела к тому, что почки сначала раскрылись почти на неделю раньше обычного, а потом стали распускаться медленнее. Это не помешало лозе прекрасно расцвести в мае. Созревание винограда, хотя и началось чуть позже обычного, было постепенным и равномерным. Урожай был готов к сбору в середине сентября.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино и Треббиано
Алкогольная степень: 12%
Выдержка: Резервуар из нержавеющей стали - 4 месяц

Технические примечания

«Ремоле Бианко 2018» - прозрачное вино соломенно-жёлтого цвета с лёгкими зелёными отблесками. В аромате доминируют фруктовые ноты спелой груши и яблока сорта «Гольден»; позже им на смену приходят нежнейшие цитрусовые и фруктовые оттенки. Во вкусе тёплые ноты гармонично сливаются со свежей живостью и нежной структурой вина.

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.