


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле Rè mole Bianco 2021



Formati
0,75 л

Rè mole Bianco 2021

Тоскана IGT

Вилла Ремоле, расположенная в самом сердце Тосканы, уже 700 лет является колыбелью истории и традиций семьи Фрескобальди. “Ремоле Бьянко” делает приятным каждое мгновение дегустации благодаря своей свежести и нежным фруктовым нотам. Идеально в качестве аперитива, прекрасно сочетается с макаронными блюдами с рыбой, а также с белым мясом.

Климатическая тенденция

Погоду 2021 года в целом можно назвать мягкой, несмотря на резкое понижение температуры воздуха в начале апреля. За дождливую зиму в почве накопилось достаточно воды для отличного вегетативного развития растений. В конце весны температура повысилась и оставалась высокой в течение всего лета. Лето 2021 года запомнилось из-за сильного перепада дневной и ночной температуры и в связи с длительным периодом засухи.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино и Треббiano

Алкогольная степень: 11,5%

Выдержка: 4 месяца в чанах из нержавеющей стали

Технические примечания

“Ремоле Бьянко 2021” отличается прозрачным нежно-соломенным цветом. В букете присутствуют не только ноты фруктов с белой мякотью, в том числе личи, но и цветочные ноты, вызывающие в памяти аромат глицинии и цветущих каперсов. Вкус свежий и насыщенный.

Сопряжение: Это белое вино со свежим фруктовым ароматом приятно и разнообразно. Отлично подходит в качестве аперитива, а также идеально сочетается со сложными салатами, макаронными блюдами и любыми блюдами из рыбы.