FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Bianco 2022



Formati

0,75 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Bianco 2022

Тоскана IGT

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

Климатическая тенденция

Уже в конце мая этого года прошло – очень преждевременно – цветение лозы, потому что температура воздуха была по-летнему высокой. Лето 2022 года и вовсе запомнилось как одно из самых жарких за последние годы. В первой половине лета лоза росла очень быстро: поспешно раскрывались листья, завязывались плоды, все фазы развития винограда проходили равномерно. В июле лоза стала приспосабливаться к внешним условиям и замедлила свой рост, чтобы сберечь себя от летнего зноя. Благословенный дождь в середине августа сделал виноград чистым и ароматным.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино и Треббиано
Алкогольная степень: 11,50%
Выдержка: 4 месяца в чанах из нержавеющей стали

Технические примечания

Remole bianco 2022 — прозрачное вино соломенного цвета. В букете преобладают нежные ароматы фруктов, таких как яблоки сорта Голден и зимняя дыня, а также ноты экзотических фруктов, вроде карамболы. Цветочные ароматы вызывают в памяти запах глицинии и боярышника. Вкус свежий и насыщенный.

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