FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Rosé 2015



Formati

0,75 л 0.375 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2015

Тоскана IGT

Вилла Ремоле в самом сердце Тосканы – это колыбель семисотлетней истории и традиций семьи Фрескобальди. Remole – насыщенное, мягкое и фруктовое вино, которое очарует вас и доставит большое удовольствие. Оно составит прекрасную пару первым блюдам с богатым вкусом, ассорти мясных изделий и красному мясу.

Климатическая тенденция

Замечательные климатические условия в апреле и мае придали импульс фенологической фазе растений; высокие температуры, особенно в июле, способствовали созреванию, которое неспешно продолжилось благодаря дождям в августе. Понижение температур в августе способствовало получению гроздьями всех веществ, необходимых для получения продукта прекрасного качества в том, что касается ароматических полифенолов.

Характеристики территории

Сорт Вино: мерло
Алкогольная степень: 11,5%
Время мацерации: нет мацерации
Яблочно-молочное брожение: отсутствует
Выдержка: Стальные резервуары - 4 месяца

Технические примечания

Ремоле Розато урожая 2015 года имеет светло-розовый хрустальный и искристый цвет. Запах включает выраженный букет малины и оттенки, напоминающие о спелой черешне на спирту. Во рту создается нежность и мягкость с отчетливой кислинкой и сбалансированной свежестью.

Сопряжение: Это восхитительное вино, которое отлично подходит к мясным закускам и ароматным первым блюдам.