FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Rosé 2016



Formati

0.375 *л*, 0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2016

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

Прекрасная погода в апреле и мае ускорила развитие и рост растений. Необыкновенно жаркий июль способствовал созреванию винограда, которое мягко продолжилось благодаря августовским дождям. Понижение температуры благоприятно сказалось на том, чтобы в ягодах сосредоточились полифенолы и прочие вещества, необходимые для создания качественного, ароматного вина.

Характеристики территории

Сорт Вино: мерло
Алкогольная степень: 12%
Время мацерации: нет мацерации
Яблочно-молочное брожение: отсутствует
Выдержка: Стальные резервуары - 4 месяца

Технические примечания

Ремоле Розато 2016 (Remole Rosato 2016) – прозрачное вино светло-розового цвета. Обладает отчётливым малиновым ароматом с нежными оттенками спелой вишни. Вкус мягкий, соблазнительный с кислинкой, явной и сбалансированной, которая усиливает свежесть вина.

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