FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rèmole Rosé 2017



Formati

0.375 *л*, 0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rèmole Rosé 2017

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

2017 год запомнился скудными дождями. Исключение составил лишь суровый январь, в остальное время температура была в пределах нормы. Несмотря на холод первого месяца года, лоза пробудились от зимнего сна рано, и к концу марта на ней стали набухать почки. Хоть в апреле и вернулись холода, нежные почки не пострадали и в мае начали быстро распускаться, не загораживая соцветий. Скудные дожди того лета благоприятствовали здоровому росту гроздей. Последняя фаза созревания винограда началась в первые дни августа и, как и предвиделось, сбор урожая начался раньше, чем обычно: в конце августа.

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 2017 - вино нежно-розового цвета, искрящееся и прозрачное. В букете улавливаются деликатные ноты малины и слабые оттенки спелой вишни. Вкус шелковистый, мягкий, с явной, но гармоничной кислинкой, которая придаёт вину свежесть.

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