


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле Rè mole Rosé 2019



Formati
0,375 л, 0,75 л

Rè mole Rosé 2019

Тоскана IGT

Вилла «Ремоле» в самом сердце Тосканы уже 700 лет является колыбелью истории и традиций семьи Фрескобальди. Лёгкое, свежее, с приятными фруктовыми нотами, розовое вино «Ремоле» разнообразно: оно подходит в качестве аперитива и отлично сочетается с итальянской пастой и блюдами из рыбы или овощей.

Климатическая тенденция

В начале 2019 года часто шли непродолжительные, но сильные дожди. Прохладный и дождливый, по сравнению с предыдущим годом, май несколько замедлил распускание лозы, хотя до этого все фенологические стадии она проходила вовремя. Июнь, напротив, оказался жарким, средняя температура превышала норму. Летом шли довольно обильные грозовые дожди. Виноград вступил в фазу созревания немного позже, чем обычно. Во время сбора урожая грозди были в превосходном состоянии, хотя сам сбор начался на пару недель позже, чем в предыдущем году.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе

Алкогольная степень: 12%

Выдержка: нержавеющая сталь - 4 месяца

Технические примечания

“Ремоле Розè 2019” представляется прозрачным вином нежно-розового цвета. Оно обладает цветочным, но в то же время слегка фруктовым ароматом: ноты розы и глицинии смешиваются с фруктовыми оттенками. Вкус впечатляет своей мягкостью и шелковистостью, дополненной явной и гармоничной свежестью. В целом, вино “Ремоле Розè 2019” будет кстати во многих случаях.