


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Rè mole Rosé 2025



Formati
0,75 л; 0,375 л

Rè mole Rosé 2025

Тоскана IGT

Лёгкое, свежее, с приятными фруктовыми нотами, “Ремоле Розè” универсально: оно может служить в качестве аперитива и прекрасно сочетается с первыми и вторыми блюдами из рыбы или овощей.

Климатическая тенденция

Зима была мягкой, без холодов и заморозков. Щедрая на дожди весна пополнила запас воды в почве, создав идеальные условия для своевременного раскрытия почек на лозе в начале апреля. Июнь был сухим и солнечным — оптимальным для роста побегов и плодов. В июле наблюдалась прекрасная разница между дневной и ночной температурой. В конце лета температура понизилась до умеренно тёплой, осадки выпадали равномерно.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе

Алкогольная степень: 12 %

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Технические примечания

Remole rosé 2025 – сверкающее прозрачное вино нежно-розового цвета. В букете явствует чудесный аромат красных ягод, который превосходно уравновешен цветочными нотами. Текстура вина мягкая. Во вкусе присутствует отчётливая, но приятная кислинка.