FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Remole 2014



Formati

0,75 л, 0,375 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2014

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

Во время сбора урожая ягоды были крепкими, спелыми и обладали насыщенным цветом. Два периода определили состояние: оптимальная стадия начального завязывания плодов и долгая осень, которая отличалась солнечными, жаркими днями и прохладными ночами, обогатившими вкус и аромат винограда.

Характеристики территории

Альтиметрия: from 200 to 350 metres (From 656 to 820 feet)
Поверхность: 150 ha
Контакт: Various
Тип почвы: Sandy, clayey
Плотность растений: From 2,200 to 5,500 vines/ha
Разведение: Spurred cordon and Guyot
Сорт Вино: санджовезе, каберне совиньон
Алкогольная степень: 12%
Время мацерации: 10 days
Яблочно-молочное брожение: Сразу же после первоначального брожения
Выдержка: Нержавеющая сталь - Нержавеющая сталь - 4 месяца из нержавеющей стали, краткого пребывания в дубовых , чем за 2 месяца в бутылке - 4 месяца из нержавеющей стали, краткого пребывания в дубовых , чем за 2 месяца в бутылке

Технические примечания

Для вина Remole урожая 2014 года характерен сияющий красно-пурпурный цвет. Сначала букет раскрывается насыщенными фруктовыми нотами малины и вишни, за которыми следуют пряные ароматы белого перца и эвкалиптового бальзама. Вкус свежий, с долгим послевкусием.

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