FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Remole 2016



Formati

0,375 *л*, 0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 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

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: 12,5%
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

Ремоле 2016 (Remole 2016) имеет глубокий пурпурный цвет, сверкающий и насыщенный. В его аромате определённо улавливаются ноты красной смородины и ежевики, за которыми следуют пряная нота чёрного перца и бальзамическая – эвкалипта. Очень приятное вино, сочетающее в себе изысканность и прекрасное долгое послевкусие.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points
Wine Spectator: 88 Points