FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле
Remole 2021

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2021

Тоскана IGT

Вилла Ремоле, расположенная в самом сердце Тосканы, уже 700 лет является колыбелью истории и традиций семьи Фрескобальди. “Ремоле” - вино насыщенное и мягкое, оно завораживает своей чарующей приятностью. Особенно подходит к блюдам с ярко выраженным вкусом, к колбасам и красному мясу.

Климатическая тенденция

Погоду 2021 года в целом можно назвать мягкой, несмотря на резкое понижение температуры воздуха в начале апреля. За дождливую зиму в почве накопилось достаточно воды для отличного вегетативного развития растений. В конце весны температура повысилась и оставалась высокой в течение всего лета. Лето 2021 года запомнилось из-за сильного перепада дневной и ночной температуры и в связи с длительным периодом засухи.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе с небольшим добавлением Каберне Совиньон
Алкогольная степень: 12,5%
Выдержка: 4 месяца в чанах из нержавеющей стали и 2 месяца в бутылках

Технические примечания

“Ремоле Россо 2021” отличается пурпурно-красным цветом. Чудесны ягодные ароматы, в которых можно различить ноты красной смородины, малины, черники и нежную нотку плодов земляничного дерева. Вкус приятный, устойчивый, с явным соответствием вкуса и аромата. Мягкость вина очень гармонична.

Сопряжение: Вино исключительно приятное, идеально сочетается с колбасами и мясной нарезкой, не слишком острыми, а также с макаронными блюдами насыщенного вкуса.