


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ремоле Remole 2022



Formati
0,75 л

Remole 2022

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

Лоза Санджовезе, предназначенная для Ремоле Россо, пробудилась от зимнего сна в середине апреля, когда тёплые солнечные дни помогли почкам раскрыться совершенно в унисон. С третьей декады мая лоза была окутана нежным ароматом раскрывающихся цветов. Цветению необыкновенно способствовали тёплые и сухие дни. Такая погода держалась почти всё лето, до тех пор, когда виноград начал темнеть. Дождь в середине августа освежил растения, обеспечив идеальные условия для созревания винограда, что было необходимым преддверием для урожая высочайшего качества в 2022 году.

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

Remole Rosso 2022 – вино пурпурно-красного цвета. Оно сразу открывает свой фруктовый характер — как ароматами тёмных и красных плодов, так и нотами лесных ягод, таких как черника, чёрная смородина, малина. В букете также присутствуют ароматы спелой сливы и черешни. Присущ этому вину и редкий нежный аромат плодов земляничного дерева. Лакрица и кардамон добавляют ему пряные и бальзамические оттенки. Вкус приятный, устойчивый, прекрасно соответствует аромату. Танниновая текстура плотная, но изысканная.

Сопряжение: Вино исключительной сочетаемости, очень приятное, идеально подходит к умеренно острым колбасам и мясной нарезке, а также к макаронным блюдами насыщенного вкуса. Вообще же, оно неплохо сочетается с любыми блюдами.

