

Rèmole Rèmole Bianco 2022



Rèmole Bianco 2022

Toscana IGT

La Villa di Remole, au cœur de la Toscane, est le berceau des 700 ans d'histoire et de tradition de la famille Frescobaldi. Le Remole Bianco rend chaque moment agréable grâce à sa fraîcheur et à ses délicates notes fruitées. Idéal pour les apéritifs, les poissons et les viandes blanches.

Conditions climatiques

La tendance climatique de ce millésime a été caractérisée - à la fin du mois de mai - par une floraison plutôt précoce dans les vignobles : des températures typiques des mois d'été ont été enregistrées au cours de cette période. Ce n'est pas un hasard si l'été 2022 restera dans les mémoires comme l'un des plus longs de ces dernières années. Dans la première partie de la période estivale, les plantes ont connu une accélération de la phase de croissance des pousses et de la nouaison des inflorescences, assurant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, cependant, la vigne s'est adaptée à l'environnement extérieur, ralentissant son élan initial pour se protéger de la chaleur estivale. Les pluies providentielles de l'Assomption à la mi-août ont enfin permis d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

Notes techniques

Variété de vin: vermentino et trebbiano

Degré d'alcool: 11,50 %

Élevage: 4 mois dans des cuves en acier inoxydable

Dégustation

Le Remole Bianco 2022 présente une robe jaune paille limpide. Le nez est dominé par des fruits délicats comme la pomme golden et le melon d'hiver, ainsi que par des notes de fruits exotiques comme la carambole. Floral avec des notes de glycine et de genêt. La bouche est fraîche et savoureuse.

Suggestions de dégustation: Vin blanc aux arômes frais et fruités, agréable et éclectique. Excellent en apéritif, il est également idéal pour accompagner les salades riches, les entrées et les plats de poisson.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013