



REMOLÉ BIANCO 2019

Appellation Toscana IGT

description La Villa de Remole, implantée en plein cœur de la Toscane, est le berceau des 700 ans d'histoire et de tradition de la famille Frescobaldi. Avec sa fraîcheur et ses notes fruitées délicates, le Remole Bianco saura rendre agréables tous vos moments. Idéal en apéritif, avec une entrée à base de poisson et les viandes blanches.

conditions climatiques La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses.

Le mois de mai, plus frais et pluvieux que l'année précédente, a conduit à un débourrement plus lent de la vigne, bien qu'il ait commencé conformément à la phénologie de celle-ci. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison. L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard.

Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, mais là encore, les opérations de récolte ont commencé une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente.

NOTES TECHNIQUES

Variété Vermentino et Trebbiano

degré d'alcool 12%

Cuve de vieillissement Réservoir en acier

Durée de vieillissement 4 mois

FORMATS DISPONIBLES 0,75 l

NOTES ORGANOLEPTIQUES Le Remole Bianco 2019 présente une robe jaune paille pâle aux reflets verts plutôt brillants. Le nez s'ouvre sur des arômes frais de fruits à chair blanche, tels que la pomme et la poire, qui laissent place à des notes de cédrat et de citron mûr. Les sensations florales sont aussi du voyage. Au palais, fraîcheur et sapidité s'équilibrent remarquablement avec une note alcoolisée chaleureuse.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Un vin blanc aux parfums frais et fruités, à la fois agréable et diversifié. Idéal en apéritif, mais aussi pendant le repas avec des salades composées, des entrées et des plats à base de poisson.