



Rèmole

Toscana IGT 2014

Frescobaldi

Il Rèmole Toscana Igt Frescobaldi nasce ne la Villa di Rèmole, nel cuore della Toscana: la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Rèmole è un vino intenso, fruttato e morbido, che sa conquistare per la sua accattivante piacevolezza.

Le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e colorate. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fresche che hanno arricchito le uve di aromi e profumi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valle di Rèmole
Vitigno	Sangiovese 85% ;Cabernet Sauvignon 15%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso porpora brillante
Gusto	Fresco e di lunga persistenza
Profumo	Si apre al naso con intense note fruttate di lampone e amarena, cui seguono sentori speziati di pepe nero e balsamici di eucalipto
Abbinamenti	Antipasti di salumi, primi con carni rosse
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione	Macerazione di 10 giorni. Fermentazione alcolica e subito dopo malolattica
Affinamento	In acciaio inox per 4 mesi. Altri 2 mesi in bottiglia