



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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