ACQUISTATO IL .....

"Rèmole" Bianco Toscana IGT 2022 2022

Da una Pieve di oltre mille anni

La pieve di Rèmole si trova a Sieci, a est di Firenze. Si tratta di una struttura medievale romanica di antica bellezza, già documentata prima del Mille. Le tenute di Rèmole lungo il corso dell'Arno appartengono da sempre agli antenati dei Frescobaldi. Furono un importante opificio, fra i più grandi della Toscana, per la lavorazione e la commercializzazione della lana. Rèmole Bianco, Toscana IGT, si caratterizza per il ricco patrimonio aromatico e una piacevole freschezza. Nasce da uve di Vermentino e Trebbiano, dopo la trasformazione affina per 4 mesi in acciaio prima di incontrare la bottiglia. Colore giallo paglierino limpido, al naso rivela un bouquet intenso, con sentori che variano dalle note floreali a quelle fruttate. Si spazia dal gelsomino e il biancospino a note di frutta esotica ben bilanciate da sentori agrumati. In bocca e? fresco e sapido, con un corpo medio che lo rende particolarmente adatto a un abbinamento con piatti di pesce, primi piatti e risotti ai frutti di mare.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei con presenza di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino e Trebbiano
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	L’affinamento si sviluppa per un periodo non superiore ai 3 mesi in serbatoi inox per preservare freschezza e profumi dei varietali.
Sensazioni	Pian di Remole bianco 2021 ha un bellissimo colore giallo paglierino limpido. Il bouquet è una bellissima combinazione di sentori che variano dalle note floreali alle note fruttate, si spazia dal gelsomino e biancospino a note di frutta esotica ben bilanciate da sentori agrumati. Al palato è fresco e sapido e di medio corpo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821