ACQUISTATO IL .....

"Rèmole" Rosso Toscana IGT 2025 2025



Piacevolezza ed equilibrio

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 Rosso, Toscana IGT, è un vino che nasce dalla lunga tradizione vitivinicola della famiglia Frescobaldi. Da uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, si caratterizza per piacevolezza ed equilibrio dovuti a un periodo di affinamento in legno che gli conferiscono anche struttura e armonia. Nel bicchiere si caratterizza per un bel color rosso porpora con riflessi violacei. Al naso si presenta con meravigliose note fruttate che ricordano la mora, il ribes rosso e nero. Aromi che si fondono con una meravigliosa speziatura che ricorda in particolare il pepe nero. In bocca, invece, risulta fresco, equilibrato e vellutato, con delicati sentori fruttati sul finale.

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	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	5 mesi in acciaio, un breve passaggio in legno e 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Pian di Remole 2020 si caratterizza per un bellissimo color rosso porpora con riflessi violacei. All’olfatto si presenta con meravigliose note fruttate che ricordano la mora, il ribes rosso e nero; questi si fondono con una meravigliosa speziatura, in particolare sentori che ricordano il pepe nero. Al palato risulta fresco, equilibrato e vellutato con delicati sentori fruttati sul finale.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821