



ACQUISTATO IL

"Rèmole" Rosso Toscana IGT 2023

2023

Piacevolezza ed equilibrio



Svinando

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