ACQUISTATO IL .....

"Rèmole" Rosato Toscana IGT 2025 2025



Fresco e fruttato

Il Rèmole, Rosato Toscana IGT di Marchesi Frescobaldi, nasce a Sieci, nei pressi di Firenze, una zona ricca di storia e tradizione vinicola. La Villa di Rèmole, cuore pulsante della tenuta, rappresenta oltre 700 anni di storia della famiglia Frescobaldi. Questo luogo, con il suo clima temperato e i terreni fertili, è ideale per la coltivazione del Sangiovese, vitigno principe della regione. Una curiosità: Villa di Rèmole è stata testimone di numerosi eventi storici e ha ospitato illustri personaggi nel corso dei secoli, riflettendo l'importanza culturale e sociale della zona. Ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese, questo vitigno è noto per la sua versatilità e la capacità di esprimere le caratteristiche del terroir. Nel caso del Rèmole, dona al vino freschezza, note fruttate e una piacevole acidità. Le uve vengono raccolte al momento ottimale di maturazione e sottoposte a una pressatura soffice per estrarre delicatamente il mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, preservando così gli aromi freschi e fruttati del vino. Dopo la fermentazione, il vino matura in acciaio per mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e vivacità. Colore rosa delicato, nitido e brillante, al naso, emergono profumi fruttati, con predominanza di agrumi, seguiti da note di frutti rossi come ciliegia e lampone. Sentori floreali di rosa selvatica arricchiscono poi il suo bouquet. In bocca è fresco e suadente, con un'armonia gustativa che bilancia perfettamente freschezza e sapidità, offrendo una piacevole persistenza. Ideale come aperitivo, si abbina bene a una grande varietà di piatti. Accompagna con eleganza menù di pesce, verdure e pizza.

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

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	Alla vista ha un delicato colore rosa nitido e brillante. Al naso è fruttato, in particolare agrumato, a seguire si fanno spazio note di frutti rossi, come ciliegia e lampone. I sentori floreali ricordano la rosa selvatica. Fresco e suadente ha una piacevole lunghezza olfattiva. Graziosa l’armonia gustativa tra freschezza e sapidità.

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