



PIAN DI REMOLE ROSSO 2017

Denominazione Toscana IGT

Descrizione Pian di Remole Rosso è un vino che nasce dalla lunga tradizione vitivinicola della famiglia Frescobaldi: dai profumi di frutti rossi, si caratterizza per piacevolezza, equilibrio e una buona persistenza nel finale. Un periodo di affinamento in legno gli conferisce struttura e armonia.

Andamento climatico Verrà ricordata come una delle estati più calde degli ultimi anni quella del 2017 che ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche portando a maturazione le uve leggermente in anticipo rispetto agli anni precedenti. Nel mese di agosto gli equilibri si sono ristabiliti grazie alle piogge e l'abbassamento delle temperature che hanno favorito lo spostamento verso i grappoli di tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico. Le quantità si sono attestate su valori leggermente inferiori rispetto all'anno precedente questo ha comportato una cura maggiore delle uve con un ottimo risultato finale.

NOTE TECNICHE

Varietà Prevalentemente Sangiovese e una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico 12,50%

Contenitori di affinamento Inox

Tempo di affinamento 5 mesi in acciaio, un breve passaggio in legno e 2 mesi in bottiglia

Formati disponibili 0,375l - 0,75l

Note Organolettiche Pian di Remole Rosso 2017 si presenta di colore rosso porpora brillante. Si apre al naso con intense note fruttate di confettura di mora e amarena, cui seguono sentori speziati di pepe nero e balsamici di salvia ed eucalipto. Vino di buona freschezza, ma piacevolmente morbido e per questo molto equilibrato, con una buona permanenza nel finale.

Abbinamento Vino versatile perfetto compagno per diverse occasioni dal pranzo veloce all'aperitivo. Ama abbinarsi alla pasta nelle sue diverse espressioni, ideale anche con salumi, secondi piatti e pollame.