

# Rèmole

Toscana IGT 2014

**Frescobaldi**

---

Il Remole Toscana Igt Frescobaldi nasce ne la Villa di Remole, nel cuore della Toscana: la culla dei 700 anni di storia e tradizione della famiglia Frescobaldi. Remole è un vino intenso, fruttato e morbido, che sa conquistare per la sua accattivante piacevolezza.

Le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e colorate. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fredde che hanno arricchito le uve di aromi e profumi.

---

## CARATTERISTICHE

**Tip** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Toscana

**Denominazione** IGT

**Annata** 2014

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Valle di Remole

**Vitigno** Sangiovese 85% ;Cabernet Sauvignon 15%

**Gradazione** 12.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso porpora brillante

**Gusto** Fresco e di lunga persistenza

**Profumo** Si apre al naso con intense note fruttate di lampone e amarena, cui seguono sentori speziati di pepe nero e balsamici di eucalipto

**Abbinamenti** Antipasti di salumi, primi con carni rosse

**Temperatura di servizio** 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Maturazione** Macerazione di 10 giorni. Fermentazione alcolica e subito dopo malolattica

**Affinamento** In acciaio inox per 4 mesi. Altri 2 mesi in bottiglia