



Rèmole Rosso Toscana 2018

Produtor: Frescobaldi

Rèmole Rosso é o queridinho da Famiglia Frescobaldi. Elaborado com uvas provenientes do vinhedo homônimo e localizado a apenas 5 km do mítico vinhedo das melhores sangiovese do famoso Brunello. Um vinho gastronômico, que combina elegância, complexidade, acidez suculenta que, juntos, nos oferecem incrível satisfação. É o Rosso típico italiano que não pode faltar em sua adega! Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: Sangiovese cortado com cabernet sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Idurecimento: Maturou por aproximadamente 12 meses em grandes barris de carvalho.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi intenso e brilhante

Gustativo: O paladar é fresco e saboroso com taninos agradáveis, apresenta um final de boca muito equilibrado, harmônico, boa acidez, gastronômico e envolvente.

Olfativo: Notas intensamente frutadas de cerejas, morangos e groselhas dominam no nariz, juntamente com notas florais de violetas e um leve toque de carvalho tostado.

Harmonização: Ideal para pratos do cotidiano como massas e carnes refogadas. Vai bem com pizzas, risotos, entradas com mortadela ou pastrami, bruschettas, gnochetti ao ragu de carne ou então com aquela tradicional macarronada!

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Rèmole

A Villa di Rèmole, no coração da Toscana, é o berço dos 700 anos de história e tradição da família Frescobaldi. Rèmole leva o nome desta vila histórica, localizada em Sieci, leste de Florença, onde as memórias da família cruzam a história. Pertencentes aos ancestrais dos Frescobaldi, "Le Gualchiere di Rèmole" construído nos anos 1300, ao longo do rio Arno, é um edifício alto, como uma fortaleza. Era uma verdadeira fábrica industrial destinada, desde a Idade Média, ao processamento e comercialização de lã.