



RÈMOLE BIANCO Toscana IGT 2020

Produtor: Marchesi di Frescobaldi

Rè mole Bianco é da mesma linha queridinho da Famiglia Frescobaldi. Elaborado com uvas provenientes do vinhedo homônimo e localizado a apenas 5 km do mítico vinhedo das melhores Vermentinos da Toscana. É de lá que trouxemos este branco de aromas frutados de lima limão, maracujá maça verde e pêssego. Muito elegante, fresco, com bom equilíbrio, é fácil de beber e está pronto para ser apreciado. Muito versátil na harmonização. Vai bem desde aperitivos no sunset, como queijos, pizzas, saladas, peixes e frutos do mar.

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: Trebbiano com Vermentino

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: - em tanques de inox

Por Murilo

Visual: amarelo palha brilhante

Olfativo: Aromas de maracujá, lima limão, lichia, pêssego, maçã verde...

Gustativo: Na boca, presença de fruta cítrica, minerais e florais com ótimo frescor.

Harmonização: Um vinho para dias mais quentes, nos fins de tarde de verão, combina com iscas de franco, tábua de frios, queijos, saladas, frutos do mar...

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Frescobaldi

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesoureiros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinitá e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do musicista Girolano Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola. Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade único, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.