



## RÈMOLE ROSATO Toscana IGT 2020

### Marchesi di Frescobaldi

Os vinhos Rèmole são perfeitos para o dia a dia, com suas agradáveis notas frutadas, suas intensas notas aromáticas e seu grande frescor nos levam ao coração da Toscana. Rèmole Rosé é versátil, para ser apreciado como aperitivo, um vinho fresco perfeito com entradas e pratos à base de peixe ou vegetais.

#### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Toscana

**Uvas:** 100% Sangiovese

#### Elaboração

**Tipo:** Rosado

**Teor Alcoólico:** 12%

**Amadurecimento:** Fermentação tradicional em tanques de aço inox com controle de temperatura. Não tem madeira justamente para preservar a fruta e frescor.

#### Por Murilo

**Visual:** rosa claro alaranjado com reflexos em groselha

**Gustativo:** Vinho fácil de beber, elegante, brilhante, bonito, equilibrado, gastronômico com muita personalidade

**Olfativo:** aromas de frutas brancas de caroço e vermelhas, como pêssego, nectarina, morango, ameixa, pitanga, framboesa, groselha, guaraná

**Harmonização:** Aperitivos, carnes brancas leves, peixes estruturados, como atum selado, còngrio, bacalhau. Vai bem também com embutidos, carne de porco, massas ao molho branco, brusquetas, sanduíches e pizzas.

#### Serviço

**Temperatura de Serviço:** De 6 a 10°C.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para consumo.

#### Toscana

Ela é dividida em duas grandes áreas geográficas, quais sejam: a zona da Costa, desde Livorno até Lazio, e a Zona Central, que engloba Florença e Siena. O solo básico é arenosa calcária, com variações de argila, pedras e minerais. Os verões são quentes e secos e os outonos imprevisíveis com riscos de chuvas. A Toscana ainda é dividida em sub-regiões, valendo frisar a região de LUCCA, PISA, BOLGHERI, CHIANTI e MAREMMA.