

FRESCOBALDI REMOLE ROSSO TOSCANA IGT



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2022

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. Um vinho que sabe conquistar pelo seu cativante prazer.

VARIEDADES: Sangiovese com uma pequena parte de Cabernet Sauvignon.

VINIFICAÇÃO

Processo tradicional, em tanques de aço inox, com controle eletrônico de temperatura para extrair o máximo dos aromas intensos das duas variedades que compõem o assemblage.

AMADURECIMENTO

Passou 4 meses em tanques de aço inox com temperatura controlada, para preservar todo seu frescor, e mais 2 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

NOTAS DE PROVA

Rèmole Rosso 2018 mostra uma cor vermelha púrpura intensa e brilhante. No nariz, predominam as notas frutadas, como groselha preta, framboesa e cereja preta. Esses aromas lentamente deixam espaço para delicadas notas de especiarias. No paladar é bem equilibrado com a vivacidade refrescante. É um vinho agradável, que combina elegância e equilíbrio com muita suavidade. Um vinho com prazer notável, perfeito com embutidos não muito picantes e pratos saborosos.

HARMONIZAÇÃO

Particularmente adequado para os pratos saborosos, frios e carnes vermelhas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

TENUTA RÈMOLE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

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 única, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO
FRE01700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8007425200017

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8007425752011



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)