

Pian di Rè mole Bianco, Toscana IGT

Frescobaldi – Tenuta Rè mole, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vermentino, Trebbiano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, floral, frisch, rund
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Fisch, Vorspeisen und Risotto mit Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 79

Charakteristika

Präsentiert sich in einem kristallklaren strohgelb mit Goldreflexen. Seinem Bukett entströmen Fruchtaromen von Ananas und Apfel, mit floralen Einschlägen von Weißdorn und Jasmin, gegen Ende eine Spur Honig. Im Mund ist er frisch und rund.

Klima/Terroir

Die hier erzeugten Weine spiegeln die außerordentlichen Eigenschaften dieses Terroirs wider: sonnige Hügel, für den Weinbau ideale Böden und eine leichte Meeresbrise, welche die für diese Gegend hohen Temperaturen im Sommer mildert.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren. Anschließend reift er 1 Monat im Stahltank auf der Feinhefe.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

