FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

Sangiovese di Toscana, IGT

Ein frischer, dynamischer Wein. Im Glas präsentiert er sich glanzhell, die Nase betört er mit fruchtigen Aromen nach Erdbeere und Brombeere, in schöner Harmonie mit deutlichen Tönen von Kaffee und Lakritz. Ein weicher Gaumenschmeichler mit trockenem, sauberem Abgang.

Klimaverlauf

Die hervorragenden Klimabedingungen im April und Mai beschleunigten die Entwicklung der Reben. Der besonders heiße Juli sorgte für eine günstige Reifung, die Dank der Regenfälle im August wunderbar fortgesetzt wurde. Zudem sanken im August die Temperaturen, wodurch sich die Trauben mit Aromen und Polyphenolen anreicherten und somit für eine exzellente Qualität sorgten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 12,5%
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: unmittelbar nach der alkoholischen
Ausbau: teils in französischen und amerikanischen Barriques, teils in Stahl - 3 Monate im Barrique, 3 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Von fruchtigen Aromen von Kirsche und Pflaume bis zu würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer und Vanille: dieser angenehme und runde Sangiovese eignet sich perfekt für Fleisch zu jeder Mahlzeit des Tages.

Kombination: Klassischer Tischwein, passt gut zu Nudeln mit Fleischsoße, zu gedünstetem hellem Fleisch wie Hase nach Jägersart sowie zu gegrillten Schweinewürsten.