


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2022



Formati
0,75 l

Pater 2022

Sangiovese di Toscana, IGT

Ein frischer und dynamischer Wein. Ein Sangiovese mit leuchtenden Reflexen und einer Geruchskomponente, die entschieden von fruchtigen Empfindungen dominiert wird. Erdbeere und Brombeere begleiten einen knackigen und deutlichen Hauch von Kaffee und Lakritze. Er ist weich und schmackhaft und hat einen trockenen, sauberen Abgang.

Klimaverlauf

Die für den Pater bestimmten Sangiovese-Reben erwachten Mitte April aus der Winterruhe, als warme, sonnige Tage die Knospen in perfekter Homogenität austreiben ließen. Ab der dritten Maidekade waren die Weinberge in den zarten Duft der frisch entfalteten Blütenkronen gehüllt: Die Blüte wurde durch trockene und warme Tage besonders begünstigt, ein Klima, das übrigens den gesamten Sommer bis zur Farbänderungsreife prägte. Der Regen Mitte August erfrischte die Pflanzen und ermöglichte so eine optimale Reifekurve der Trauben, die Voraussetzung für eine hervorragende Ernte 2022.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: 1 Monat in Barriques und Stahl

Technische Anmerkungen

Die Farbe des Pater ist rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend. Ein Sangiovese mit fruchtigen Noten, dessen Bouquet an Kirsche, schwarze Johannisbeere und Brombeere erinnert, mit angenehmen floralen Akzenten. Der olfaktorische Abgang ist geprägt von angenehmen Noten von geröstetem Kaffee, Vanille, Kardamom und Süßholzwurzel. Am Gaumen ist er weich, aber gleichzeitig frisch und knackig, die Tanninstruktur ist von mittlerer Konsistenz und reinigt den Mund prompt. Der anhaltende Abgang überzeugt durch eine angenehm geschmackliche und olfaktorische Wirkung.

Kombination: Als lebendiger und dynamischer Wein passt er gut zu einfachen Gerichten und Anlässen. Perfekt zu den traditionellen toskanischen Gerichten, wie Ragout, geschmortes weißes oder gegrilltes Fleisch.