FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2014

Sangiovese di Toscana, IGT

Un vino fresco e dinamico, un Sangiovese dai riflessi luminosi e dalla componente olfattiva decisamente dominata da sensazioni fruttate, con la fragola e la mora che accompagnano un sentore nitido e deciso di caffè e liquirizia. Morbido e gustoso presenta un finale asciutto e pulito.

Andamento climatico

Le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e colorate. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fresche che hanno arricchito le uve di aromi e profumi.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 12,5%
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Affinato parzialmente in barriques di rovere francese e americano e acciaio - 3 mesi in legno, 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Dai profumi fruttati di ciliegia e prugna agli aromi speziati di pepe nero e vaniglia, questo Sangiovese gradevole e rotondo, è perfetto per accompagnare le carni in ogni pasto della giornata.

Abbinamento: Classico vino a tutto pasto, si presta ad accompagnare piatti di pasta con il ragù, carni bianche cucinate in umido, come coniglio alla cacciatora, altrimenti salsicce di maiale alla griglia.