FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

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

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

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.