FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2016

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2016

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

La regolare piovosità dell'inverno ed il clima asciutto e soleggiato della primavera hanno favorito uno sviluppo omogeneo delle foglie. Nelle prime settimane di agosto piogge importanti hanno dato sollievo alle piante immagazzinando nei grappoli di tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente. Data l'altitudine della zona, la siccità estiva è spesso scongiurata. Settembre e ottobre, più asciutti e con temperature notturne fresche, hanno permesso una maturazione ottimale e completa delle uve donando note aromatiche piacevoli.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
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.