FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2017

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'annata 2017 verrà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni. Queste temperature elevate soprattutto nel periodo estivo hanno comportato un'accelerazione delle fasi fenologiche, con una maturazione leggermente anticipata rispetto alle passate annate. Ciò che ha favorito un bell'equilibrio vegeto-produttivo è stata qualche precipitazione nel mese di Agosto. Le uve sono arrivate perfettamente mature in cantina regalando una bella vendemmia.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 12,5%
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

Pater 2017 è un vino dal colore rosso rubino. Il suo profilo aromatico è estremamente fruttato e speziato. Le note di ciliegia, prugna e frutti di bosco si sposano con quelle speziate di vaniglia, pepe e chiodi di garofano. Il suo palato rimanda nuovamente al frutto ed è gradevolmente vivace sul finale. Vino rotondo perfetto per abbinamenti semplici.

Abbinamento: Vino vivace e dinamico che si sposa con la semplicità. Si accompagna perfettamente con piatti della tradizione toscana: ragù, carni bianche in umido o carni alla griglia.