FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2018

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 stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto dinamico. Alle temperature miti di gennaio è seguita una breve, ma estremamente intensa, ondata di freddo a fine febbraio. Le precipitazioni, in linea di principio, sono state piuttosto abbondanti. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed è stata comunque piovosa. Nel passaggio dunque tra stagione primaverile ed estiva c'è stata un'alternanza sole-pioggia. Le abbondanti riserve idriche accumulate nel corso dell'anno assieme all'alternanza di alte temperature e piovaschi nel mese di agosto hanno portato ad un'eccellente maturazione con una bella concentrazione aromatica, polifenolica e di freschezza.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Affinato parzialmente in barriques di rovere francese e americano e acciaio - breve passaggio in legno, 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Pater 2018 si presenta di color rosso rubino con delicati riflessi porpora. Il semplice profilo aromatico ne evidenzia una bella vivacità. Frutti freschi come ciliegia e prugna ben si bilanciano a la speziatura. Il palato è pulito e pronto. Il finale è lungo e giustamente secco, con una perfetta acidità.

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.