



Pater 2019

Andamento climatico

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. A questo ha fatto seguito un debutto di stagione primaverile mite con germogliamento anticipato. Il maggio più fresco e piovoso rispetto all'annata precedente ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite. Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'invasatura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario.

Note tecniche

Varietà Vino

Sangiovese

Grado Alcolico

12,5%

Maturazione

Affinato parzialmente in barriques di rovere francese e americano e acciaio - breve passaggio in legno, 3 mesi in acciaio

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Pater 2019 si caratterizza per un bel color rosso rubino. La sua vivacità è sorprendente e si palesa già all'olfatto con sentori fruttati che ben si combinano alla speziatura. Lentamente fa capolino anche un terziario assolutamente ben bilanciato al resto del corpo. La freschezza percepita al palato è meravigliosa e ben equilibrata con la componente alcolica. La chiusura è pulita e lineare; il finale è lungo e persistente.

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.

