FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pater 2019




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pater 2019

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 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'invaiatura è iniziata leggermente in ritardo. Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario.

## Note tecniche

Varietà: 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

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.