


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2021



Formati
0,75 lt

Pater 2021

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 2021 sarà da ricordare come un'annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un'estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni giorno notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie alle temperature miti e all'umidità bassa.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: 1 mese in barriques e acciaio

Note degustative

Pater 2021 è un vino dal colore rosso rubino brillante. All'olfatto si riconoscono delle interessanti note fruttate e floreali che ricordano la ciliegia, la prugna e qualche sfumatura di mirtillo ed infine un'inebriante nota di violetta. Bella anche la speziatura. Interessante la freschezza percepita al palato e sorprendente l'equilibrio acido-alcolico. La corrispondenza gusto-olfattiva rende ancor più piacevole la beva. Finale 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.