FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2022

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

Le viti di Sangiovese destinate a Pater, si sono risvegliate dal riposo invernale a metà del mese di aprile, quando le calde giornate soleggiate hanno permesso alle gemme di germogliare con una perfetta omogeneità. A partire dalla terza decade di maggio, i vigneti sono stati avvolti dal delicato profumo delle corolle appena schiuse: la fioritura è stata particolarmente favorita da giornate asciutte e calde, un clima che fra l'altro ha caratterizzato tutta l'estate fino all'invaiatura. La pioggia di metà agosto ha rinfrancato le piante, permettendo così ai grappoli una curva di maturazione ottimale, premessa indispensabile per una vendemmia 2022 di eccellente qualità.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: 1 mese in barriques e acciaio

Note degustative

Pater alla vista si presenta rosso rubino, con riflessi violacei, brillante. Un Sangiovese dalle note fruttate, il cui bouquet ricorda la ciliegia, il ribes e la mora, con piacevoli ricordi floreali. Il finale olfattivo è caratterizzato da piacevoli sentori di caffè torrefatto, vaniglia, cardamomo e radice di liquirizia. In bocca è morbido, ma allo stesso tempo fresco e nitido, la tessitura tannica è di media consistenza e pulisce puntualmente la bocca. Persistente, il finale ha una bella rispondenza gusto-olfattiva.

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.