FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2023

Formati

0,75 lt

Pater 2023

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

L'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato anche la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: un periodo in barriques e acciaio

Note degustative

Pater si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il suo lato fruttato è quello che più evidenzia la sua personalità. Il bouquet rimanda a sentori di mora, mirtillo e prugna, con ricordi floreali accompagnati da nuances di liquirizia e chicco di caffè. In bocca è morbido e vellutato con una nota fresca. Buona la 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.