FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2024



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2024

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'annata 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: un periodo in barriques e acciaio

Note degustative

Pater 2024 si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. L'olfatto ricorda sentori di frutta a bacca rossa e nera, come mirtillo, mora e ciliegia; si percepiscono poi nel tempo sensazioni floreali. Conclude il naso un terziario molto delicato dovuto al passaggio in legno. Al palato risulta fresco e morbido. Il tannino è carezzevole. 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.