FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2014



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2014

Sangiovese di Toscana, IGT

爽やかでダイナミックなワイン。鮮やかな反射光があり、イチゴと桑の実のフルーティな香りが、コーヒーと甘草のはっきりとした純粋な香りに包まれる特性を持つサンジョヴェーゼ。柔らかく深い味わいと、爽やかで切れ味の良いワインです。

気候動向

収穫されたぶどうは健全に完熟し、色づき良く仕上がりました。結実にとって最も素晴らしい条件であった時期と、晴れた暑い日々と涼しい夜が続く長い秋。この2つの時期がアロマと香り豊かなぶどうにするための大切な時期となりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種
アルコール度数: 12.5%
浸漬時間: 12日
マロラクティック発酵: アルコール発酵直後
熟成容器: フランスとアメリカ製のオークのバリックとステンレスで一部熟成
熟成期間: 木樽3ヶ月、ステンレス3ヶ月、瓶熟2ヶ月

説明技術的な注意事項

チェリーとプラムのフルーティな香りから、黒胡椒とバニラのスパイシーなアロマまで。この心地よく丸みのあるサンジョヴェーゼは昼夜問わずに毎日楽しむことができ、肉料理に合わせるには最適なワインです。

マッチ: 食事用ワインの代表格であり、ミートソースやうさぎのジビエなど、白身の肉の煮込みやグリルした豚のサルシッチャにも適しています。