FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

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

4月と5月にみられた最適な条件下での気候の変化は、ぶどう樹のフェノロジー工程を加速させました：特に暑かった7月はぶどうの成熟を助け、その後の生育は8月の降雨により穏やかに進みました。8月に起きた気温の低下は、アロマとポリフェノールが最高の水準に達するに必要な成分が房に送られるための好ましい気候条件をつくりあげました。

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。