FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

Formati

0,75 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

Санджовезе ди Тоскана, IGT

Свежее и динамичное, Санджовезе характеризуется блестящим ароматов, в которм отчетливо преобладают фруктовые ноты, включая землянику и ежевику, сопровождающиеся хорошо различимыми и нотками кофе и лакрицы. Нежное и вкусное, имеет сухие и чистые финальные ноты.

Климатическая тенденция

Прекрасная погода в апреле и мае ускорила рост и развитие виноградной лозы, а жаркий июль способствовал созреванию винограда, которое продолжилось в августе, смягчённое дождями. Понижение температуры в августе способствовало тому, что в винограде сконцентрировались все вещества, необходимые для получения высококачественного вина, богатого полифенолами и другими ароматическими компонентами.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 12.5
Время мацерации: 12 дней
Яблочно-молочное брожение: осуществляется сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Доводится частично в бочках из французского и американского дуба и в резервуарах из нержавеющей стали - 3 месяца в дереве, 3 месяца в резервуарах из нержавеющей стали и 2 месяца в бутылке

Технические примечания

Фруктовые ароматы черешни на спирту и сливы в сочетании с ароматом специй – черного перца и ванили – делают это Санджовезе великолепным и завершенным, замечательно подходящим для мяса в любом блюде дня.

Сопряжение: Классическое вино для любого блюда, подается к блюдам с рагу, вареным белым мясом, таким как кролик по-охотничьи, а также свиным сосискам на гриле.