ACQUISTATO IL .....

# "Pater" Sangiovese Toscana IGT 2024 2024




## Immediatezza e tipicità

Sfrigola la griglia? Dalla cucina arriva un delizioso profumo di ragù? Non perdete tempo e correte in cantina a cercare la bottiglia giusta. E, se nei giorni scorsi avete acquistato questo Sangiovese di Toscana IGT di casa Frescobaldi, potete stare tranquillo. Il vostro pranzo (o cena) andrà alla grande. Pater è un vino fresco e dinamico. Un Sangiovese purosangue che gioca tutto sull'immediatezza e la tipicità. In cantina matura per un mese in barrique e acciaio prima dell'imbottigliamento, rivelando un carattere da simpatico "toscanaccio". Nel calice Pater si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso si riconoscono note fruttate e floreali che ricordano nettissime la ciliegia, la prugna e il mirtillo. Poi, inebriante, arriva la nota di violetta e la bella anche la speziatura. In bocca è un tripudio di freschezza. Ottimo l'equilibrio tra tutte le sue componenti, in particolare tra acido-alcol, e la grande corrispondenza gusto-olfattiva. Il finale? Lungo e persistente. Da provare!

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

## La Vigna

**Terreno** Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro, molto drenanti

**Esposizione**

**Allevamento**

**Densità imp.**

## Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 100% Sangiovese

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** L’affinamento è avvenuto per 3 mesi in barrique di rovere francese e americano, per 3 mesi in acciaio e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Pater 2021 è un vino dal colore rosso rubino brillante. All’olfatto si riconoscono delle interessanti note fruttate e floreali che ricordano laciliegia, la prugna e qualche sfumatura di mirtillo ed infine un’inebriante nota di violetta. Bella anche la speziatura. Interessante la freschezza percepita al palato e sorprendente l’equilibrio acido-alcolico. La corrispondenza gusto-olfattiva rende ancor più piacevole la beva. Finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821