



### ● ● ● PATER

VINTAGE	2005
APELACION	Sangiovese di Toscana, IGT
VARIETALES	Sangiovese 100%

### ● ● ● TASTING NOTES

COLOR	Un vivo y limpio rubí con gran luminosidad.
AROMAS	Inmediatamente muestra aromas a fresas y zarzamoras maduras, pasando a cerezas negras y un toque de especias.
PALADAR	Suave y expresivo en el paladar, ofrece complejos sabores y vivas acidez que lo hace un interesante y bien construido vino. Un elegante y persistente final.

### ● ● ● TERROIR Y CONDICIONES CLIMATICAS

VIÑEDOS	De los viñedos de Frecobaldi y otras zonas de la Toscana donde mejor se cumplen las características para lograr buenos vinos, frutales y aromáticos en una manera consistente.
EXPOSICION	Varios
TIPO DE SUELO	Varios
DENSIDAD DE VIDES	Entre 2,800 y 5500 vides por hectárea.

### ● ● ● COSECHA

COSECHA	La cosecha parecía muy alentadora, siendo que la temporada fue muy favorable. En la primavera fue templada con poca lluvia y sin días de extremado calor. Esto ayudo a lograr uvas muy sanas. A finales de mayo las temperaturas bajaron, aunque no causo ningún daño, freno el desarrollo de las uvas. Esto causo racimos menos densos, con menos uvas, pero los racimos fueron muy sanos. Julio tuvo temperaturas mas altas, pero agosto volvió a ser frío con un poco de lluvia, este fenómeno aseguro que tanto las uvas tinas como las blancas lograran excelente concentración aromática, tanto en intensidad como en complejidad. Ligeras lluvias durante el verano le dieron suficiente humedad a las vides para lograr el cambio de color sin ningún problema. Los días soleados en septiembre y octubre fueron cruciales para lograr que las uvas desarrollaran todas las cualidades necesarias para hacer vinos de excelente calidad y estructura.
---------	---

### ● ● ● ENOLOGIA Y AÑEJAMIENTO

FECHA DE COSECHA	Finales de septiembre, principios de octubre.
COSECHA	Manual
PRENSADO	Suave
TANQUES DE FERMENTACION	Acero inoxidable
TEMPERATURA DE FERMENTACION	26°C
TIEMPO DE FERMENTACION	10 días
MACERACION	12 días
FERMENTACION MALOLACTICA	Inmediatamente después de la fermentación alcohólica
AÑEJAMIENTO	Barricas de roble americano y francés, tanques de acero inoxidable
AÑEJAMIENTO EN BOTELLA	2 meses

### ● ● ● PREMIOS

#### Otras cosechas:

Pater - 2003 Almanacco del Bere Bene 2006 (Gambero Rosso) 11-14-2005	Pater 2003 - Oscar Qualità Prezzo from Gambero Rosso
---	--