



● ● ● PATER

| | |
|------------|----------------------------|
| VINTAGE | 2006 |
| 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 tintas 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 |
| ALEJAMIENTO 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