


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2014



Formati
0,75 l

Pater 2014

Sangiovese di Toscana, IGT

Un vin frais et dynamique, un Sangiovese aux reflets lumineux et doté d'une composante olfactive résolument dominée par des sensations fruitées, comme la fraise et la mûre, qui accompagnent un arôme net et décisif de café et de réglisse. Moelleux et goûteux, il présente une finale sèche et propre.

Conditions climatiques

Les raisins vendangés se sont avérés sains, mûrs et intenses. Deux étapes ont été déterminantes : une première phase optimale de nouaison, et une longue phase automnale marquée par des journées ensoleillées et chaudes et des nuits fraîches qui ont conféré aux raisins leurs arômes et parfums.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese

Degré d'alcool: 12.5

Temps de macération: 12 jours

La fermentation malolactique: directement après la fermentation alcoolique

Élevage: Vieilli partiellement en barriques de chêne français et américain et en cuve d'acier - 3 mois en barriques de bois, 3 mois en cuve d'acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Doté d'un bouquet fruité de cerise et de prune avec des arômes épicés de poivre noir et de vanille, ce Sangiovese agréable et rond est parfait pour accompagner la viande, quel que soit le repas de la journée.

Suggestions de dégustation: Vin classique adapté à tous les repas, il accompagne à la perfection les plats de pâtes en sauce, les viandes blanches en sauce, comme le lapin chasseur, ou les saucisses de porc grillées.