FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2015

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 excellentes conditions climatiques des mois d'avril et de mai ont permis d'accélérer les phases phénologiques des plantes. Le mois de juillet particulièrement chaud a contribué à la maturation qui s'est poursuivie tout en douceur grâce aux pluies d'août. La baisse des températures survenue en août a favorisé la transformation en grappes de tous les composants nécessaires pour obtenir un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè 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.