



Pater 2019

Conditions climatique

La saison 2019 a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. La douceur du début du printemps a ensuite favorisé un débourrement précoce de la vigne, quelque peu ralenti par un mois de mai plus frais et pluvieux que l'année précédente. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison. L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait.

Notes techniques

Variété de vin	Grado Alcolico	Temps de macération
Sangiovese	12.5%	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 - court séjour sous bois, 3 mois en cuve d'acier

Dégustation

Formats disponibles

0,75 l

Notes organoleptiques

Le Pater 2019 se caractérise par une belle robe rouge rubis. Sa vivacité surprenante se manifeste déjà au nez par des arômes fruités qui se mêlent harmonieusement aux notes épicées. Des arômes tertiaires en parfait accord avec le reste du corps font lentement leur apparition. Au palais, on perçoit une fraîcheur merveilleuse en parfait équilibre avec la note alcoolisée. La fin de bouche est nette et linéaire, la finale longue et persistante.

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.