


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2021



Formati
0,75 l

Pater 2021

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 franc de café et de réglisse. Moelleux et goûteux, il présente une finale sèche et propre.

Conditions climatiques

La saison 2021 restera dans les annales comme une année dynamique. Après un hiver doux et pluvieux ayant engendré un débourrement légèrement précoce, les températures ont brusquement chuté début avril ralentissant quelque peu la croissance des bourgeons. À partir du mois de mai, les températures sont reparties à la hausse, donnant lieu à un été dont on retiendra les belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ainsi que la longue période de chaleur intense. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait grâce aux températures douces et à la faible humidité.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: 1 mois en barriques et en cuves d'acier

Dégustation

Le Pater 2021 est un vin à la robe rubis brillant. Au nez, on distingue des notes fruitées et florales intéressantes qui rappellent la cerise, la prune et des nuances de myrtille ainsi qu'une note capiteuse de violette. La note épicée vaut elle aussi le détour. La fraîcheur en bouche est intéressante et l'équilibre acide-alcool surprenant. La cohérence entre le nez et la bouche rend la dégustation encore plus agréable. La finale est longue et persistante.

Suggestions de dégustation: Un vin vif et dynamique qui se marie avec des plats simples. Il accompagne parfaitement les plats traditionnels toscans comme la sauce bolognaise, les viandes blanches en sauce ou les viandes grillées.