


FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2022



Formati
0,75 l

Pater 2022

Sangiovese di Toscana, IGT

Un vin frais et dynamique, un sangiovese aux reflets lumineux 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 pure.

Conditions climatiques

Les vignes de sangiovese destinées au Pater sont sorties de leur repos hivernal à la mi-avril, lorsque de chaudes journées ensoleillées ont permis aux bourgeons de débourrer de façon parfaitement homogène. À partir de la troisième décennie de mai, les vignobles ont été envahis par le parfum délicat des corolles fraîchement écloses : la floraison a notamment été favorisée par des journées chaudes et sèches, une météo qui du reste a marqué tout l'été jusqu'à la véraison. À la mi-août, un épisode pluvieux a rafraîchi la vigne, permettant une maturation optimale des raisins, une condition essentielle à une excellente récolte 2022.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 13 %

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

Dégustation

À l'œil, le Pater présente une robe rubis brillant aux reflets violacés. Un sangiovese aux notes fruitées, dont le bouquet rappelle la cerise, la groseille et la mûre, accompagnées d'agréables senteurs florales. La finale olfactive révèle d'agréables notes de café torréfié, de vanille, de cardamome et de bois de réglisse. La bouche est à la fois souple, fraîche et franche, la trame tannique se montre consistante et nettoie systématiquement le palais. La finale persistante fait preuve d'une belle cohérence entre le nez et la bouche.

Suggestions de dégustation: Un vin vif et dynamique qui fait dans la simplicité. Il accompagne parfaitement les plats traditionnels toscans comme la sauce bolognaise, les viandes blanches en sauce ou les viandes grillées.