FRESCOBALDI
TOSCANA

Pater 2024



Formati

0,75 l

Pater 2024

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

L'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese
Degrè d'alcool: 12,5 %
Élevage: une période en barriques et en cuves d'acier

Dégustation

Le Pater 2024 présente une robe rubis intense aux reflets violacés. Le bouquet évoque des senteurs de baies rouges et noires, comme la myrtille, la mûre et la cerise, qui laissent place ensuite à des sensations florales. Le nez s'achève sur des arômes tertiaires très délicats liés au séjour sous bois. La bouche est fraîche et souple. Les tanins sont caressants et la finale longue et persistante.

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.