FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021

Morellino di Scansano DOCG

Der Morellino Cala Forte wird aus Sangiovese-Trauben mit kleinen Anteilen von Cabernet Sauvignon hergestellt und zeichnet sich durch seine intensiv rubinrote Farbe und seine reifen Fruchtaromen von Pflaume und Kirsche aus.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2021 war insgesamt mild, trotz einiger plötzlicher Temperatureinbrüche Anfang April. Die regenreiche Winterperiode ermöglichte die Speicherung der für eine optimale vegetativ-produktive Entwicklung erforderlichen Wasserreserven. Das Ende des Frühjahrs und der ganze Sommer waren dann wieder durch hohe Temperaturen gekennzeichnet, was zusammen mit dem Ausbleiben von Niederschlägen und den gesunden mediterranen Winden für eine perfekte Reifung der Trauben mit einer großartigen Konzentration der Aromen sorgte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und kleine Mengen Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Technische Anmerkungen

Der Cala Forte Morellino 2021 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase nimmt man Noten von roten und schwarzen Früchten wie Kirsche, Himbeere, Johannisbeere und Heidelbeere wahr, die sich mit herrlichen blumigen Empfindungen von Hagebutte und Duftveilchen abwechseln. Das herrliche Bouquet schließt mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Nelke ab. Am Gaumen ist er trocken, warm und leicht tanninhaltig.

Kombination: Passt hervorragend zu Fleischsaucen, gebratenem weißem oder rotem Fleisch und zu halbgereiften Käsesorten.