FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023

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 Jahresbeginn 2023 war durch unterdurchschnittliche Temperaturen und starke Regenfälle gekennzeichnet. Die steigenden Temperaturen im Juli brachten die Jahresdurchschnittswerte wieder in Einklang mit den historischen Durchschnittswerten. Von August bis zum Herbstanfang (so lange dauerte die Reifung der Trauben) lagen die Temperaturen deutlich über den historischen Durchschnittswerten. Dies, genauso wie das Ausbleiben von Niederschlägen, die starke Sonneneinstrahlung und die warmen Südwinde, die über die Toskana wehten, kehrten den Trend vom Frühjahr 2023 um. Das Ausbleiben von Regen und erfrischende Meeresbrisen kennzeichneten die Weinlese, so dass gesunde Trauben gewonnen und zum besten Zeitpunkt geerntet werden konnten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese mit kleinen Mengen Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: 10 Monate in Edelstahltanks

Technische Anmerkungen

Der Cala Forte Morellino 2023 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. Das Bouquet ist geprägt von fruchtigen Noten reifer roter und schwarzer Beeren und blumigen Düften, die an Wildblumen erinnern, begleitet von zarten Pfeffernoten und Süßholzwurzel. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen. Die Tanninstruktur ist dezent und angenehm. Er hat eine große Frische und einen guten Geschmack.

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