FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024

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 2024 fiel eher unterschiedlich aus. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling hingegen war geprägt von Regenschauern, die unregelmäßig verteilt waren, aber gute Wasserreserven für den heißen Sommer lieferten. Ab Juli haben die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben beschleunigt. Die Reifung erfolgte langsam und allmählich, da die Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September wieder einsetzten.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Cala Forte Morellino 2024 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich fruchtige Noten, die an kleine rote und schwarze Früchte erinnern, begleitet von den für den Sangiovese typischen floralen Anklängen an Veilchen und Rose. Hinzu kommt eine schöne Würznote, die an Gewürznelke und Muskatnuss erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, saftig und mit einer herrlich dichten und zugleich weichen Tanninstruktur. Langanhaltendes Finale.

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