

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2023



Formati
0,75 l

Cala Forte Rosso 2023

Maremma Toscana DOC

Dieser Wein ist ein authentischer Ausdruck der Maremma und wurde unter der Sonne des heißen toskanischen Sommers geboren. Er ist reich an intensiven Aromen, harmonisch und anhaltend. Er zeichnet sich durch gute Trinkbarkeit und angenehme Struktur aus und passt perfekt zu herzhaften ersten Gängen, Wild und rotem Fleisch.

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 frische Meeresbrisen kennzeichneten die Zeit der Weinlese, sodass gesunde Trauben gewonnen und zum besten Zeitpunkt geerntet werden konnten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Merlot

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: 5 Monate in Edelstahl und 2 Monate Verfeinerung in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Cala Forte 2023 hat eine schöne, intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und Rosen. Zarte Würze, die an Lakritze und Nelken erinnert. Am Gaumen angenehme Frische und Würze. Die Tanine sind weich. Schöne geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung.

Kombination: Vielseitiger Wein, bevorzugt zu rotem Fleisch und Braten