FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2016

Toscana Vermentino IGT

Cala Forte ist ein unkomplizierter, lebhafter Vermentino, der das mediterrane Flair aufleben lässt: goldene Reflexe, klare Düfte, Frische und Intensität. Hervorragend zum Aperitif, zu schmackhaftem Fisch und weißem Fleisch.

Klimaverlauf

Gegen Herbstende und im Winter regnete es ausgiebig, wodurch die Wasservorräte gut aufgefüllt wurden. Die Pflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche später aus als in den Vorjahren, das günstige Klima im April und Mai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropisch heiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zu einem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dann sehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zu verdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen. Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlich Polyphenolgehalt und Aromenvielfalt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 12%
Mazerationszeit: teils Kaltmazeration
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Cala Forte 2016 präsentiert sich strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase zeigt er sich frisch mit Noten von weißem Pfirsich, tropischen Früchten und Jasminblüten. Am Gaumen finden sich intensive Fruchtnoten wieder sowie eine erhöhte Mineralität und Frische, die dem Wein seine Balance mit gutem Nachhall verleihen.

Kombination: Ideal zu Fischgerichten, Krustentieren, Auflauf und Gemüsevorspeisen.