FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2017

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

Das Klima im Herbst war relativ trocken, ebenso der Winter; die Temperaturen lagen leicht über dem Mittel, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Auch die Blüte erfolgte ein paar Tage früher als üblich. Die Niederschläge im Frühling stellten sicher, dass im Sommer genügend Wasserreserven angelegt werden konnten. Der Sommer wiederum war äußerst trocken, es fiel nur stellenweise Regen und die Temperaturen lagen über 30°. Das Ergebnis waren absolut gesunde Trauben zum Erntezeitpunkt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 12,5%
Mazerationszeit: teils Kaltmazeration
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Cala Forte 2017 präsentiert sich in Strohgelb. In der Nase zeigt er sich frisch mit blumigen Aromen von Jasmin, die in Zitrusfrüchte und tropische Früchte übergehen. Am Gaumen finden sich intensive fruchtige Noten wieder; die hohe Mineralität und Frische verleihen dem Wein eine schöne Balance zwischen Geruch und Geschmack; wunderbar nachhaltig.

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