

**FRESCO BALDI**
TOSCANA

Cala Forte 2023



Formati
0,75 l

Cala Forte 2023

Toscana Vermentino IGT

Der Cala Forte ist der Vermentino mit einem ungezwungenen und lebendigen Charakter, der das mediterrane Lebensgefühl am besten interpretiert. Goldene Reflexe, starke Aromen, Frische und Intensität. Perfekt für Aperitifs und als Begleiter zu schmackhaftem Fisch und weißem 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 sowie 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: Vermentino

Alkoholischer Grad: 12 %

Ausbau: in Stahl

Technische Anmerkungen

Der CalaForte Vermentino 2023 hat eine schöne, klare, leuchtend strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist geprägt von interessanten mediterranen Düften wie aromatischen Kräutern, die an Thymian, Salbei und Majoran erinnern. Später kommen blumige und gelbfleischige Fruchtaromen zum Vorschein. Am Gaumen zeigt er sich würzig, lebendig, süffig und frisch.

Kombination: Passt perfekt zu Fischgerichten, Krustentieren, Timbalen und ersten Gängen aus Gemüse.