FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021



Formati

0,75l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021

Morellino di Scansano DOCG

Le Morellino Cala Forte est produit à partir de raisins de sangiovese et de petites quantités de cabernet sauvignon et se caractérise par sa robe rubis intense et ses arômes de fruits mûrs tels que la prune et la cerise.

Conditions climatiques

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées, ce qui, associé à l'absence de précipitations et à un vent méditerranéen salutaire, a permis une parfaite maturation des raisins et une belle concentration aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et de petites quantités de cabernet sauvignon
Degrè d'alcool: 13 %
Élevage: 10 mois en acier inoxydable

Dégustation

Le Cala Forte Morellino 2021 présente une robe rubis brillant. Au nez, on perçoit des notes de fruits rouges et noirs comme la cerise, la framboise, le cassis et la myrtille alternées avec de superbes sensations florales d'églantine et de violette. Ce magnifique bouquet s'achève sur des notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. La bouche est sèche, chaleureuse et légèrement tannique.

Suggestions de dégustation: Idéal avec les sauces à la viande, les viandes rouges ou blanches rôties et les fromages d'âge moyen.