FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023

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

Le début de l'année 2023 a été marqué par des températures inférieures aux normales saisonnières et de fortes précipitations. La hausse des températures en juillet a permis que les températures moyennes de l'année restent conformes à la normale. Du mois d'août au début de l'automne (saison jusqu'à laquelle la maturation des raisins s'est prolongée), les températures ont été largement supérieures à la normale. Cette circonstance ainsi que l'absence de précipitations, l'ensoleillement intense et les vents chauds du sud qui ont soufflé sur la Toscane ont inversé la tendance par rapport au printemps 2023. L'absence de pluie et la brise marine rafraîchissante pendant les vendanges ont permis d'obtenir des raisins sains et de les récolter au moment le plus propice.

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 2023 présente une robe rubis brillant. Le bouquet est marqué par des senteurs fruitées de petits fruits rouges et noirs mûrs et des senteurs florales rappelant les fleurs des champs, accompagnées de délicates notes poivrées et de bois de réglisse. La bouche est souple et équilibrée et la trame tannique subtile et agréable. Un vin doté d'une grande fraîcheur et d'une grande salinité.

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