FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024

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

L'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

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 2024 présente une superbe robe rubis brillant. Le nez est marqué par des notes fruitées de petites baies rouges et noires ainsi que par des notes florales de violette et de rose typiques du sangiovese. La note épicée, qui rappelle le clou de girofle et la noix de muscade, est très belle. La bouche est fraîche et saline avec une superbe trame tannique dense et souple. La finale est persistante.

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