FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2023



Formati

0,75 l

Cala Forte Rosé 2023

Toscana IGT

Le Cala Forte Rosé exprime un caractère méditerranéen vif et frais. Ses reflets rose pâle, accompagnés d'un nez marin, sa persistance délicate ainsi que sa polyvalence en font le compagnon idéal des apéritifs gourmands ou des plats de poisson savoureux.

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 syrah
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Cala Forte Rosé présente une robe rose pâle. Le nez évoque les petites baies rouges, les sensations d'agrumes, ainsi que les plantes méditerranéennes. La bouche délicate est marquée par une note saline bien présente, caractéristique de la zone de production.

Suggestions de dégustation: Il se marie parfaitement avec le poisson cru, les crustacés et les fruits de mer ainsi qu'avec les entrées et les plats de poisson. Il s'accorde également avec les crudités et les fromages frais à pâte molle.