FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2024

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

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

Dégustation

Le Cala Forte Rosé 2024 présente une robe rose délicate. Le nez offre de subtiles senteurs de petites baies rouges et des notes de fleurs et d'herbes méditerranéennes. La bouche est soutenue par une structure délicate et une salinité assez marquée. Un vin gouleyant et frais, typique 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.