

Cala Forte Rosé 2025



Cala Forte Rosé 2025

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

Dans la région, les conditions climatiques ont été marquées par un hiver doux et pluvieux. Le printemps a été plutôt chaud, avec un mois de mai plus frais qui a permis d'équilibrer la saison. L'été, en revanche, a été chaud, mais moins extrême que les années précédentes, même si le mois de juin a enregistré des températures assez élevées. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains et bien concentrés.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et syrah

Degré d'alcool: 12 %

Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Cala Forte Rosé 2025 présente une superbe robe rose pâle. Au nez, on perçoit des sensations d'agrumes, de fruits mûrs et de belles notes florales avec en finale de superbes notes de plantes aromatiques. La bouche est à la fois savoureuse, fraîche et délicate.

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.