

Cala Forte Rosso 2020





Cala Forte Rosso 2020

Maremma Toscana DOC

Né sous le soleil de l'été toscan, ce vin est l'expression authentique de la Maremme. Riche en arômes intenses, il est harmonieux et persistant. Sa grande buvabilité et son amabilité en font un vin idéal avec des entrées savoureuses, du gibier et de la viande rouge.

Conditions climatiques

La saison 2020 a été marquée par d'abondantes pluies d'automne, un hiver doux et un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a permis un bel équilibre végétatif et productif. Les journées d'été chaudes et sèches ont été tempérées par les brises marines provenant de la côte tyrrhénienne toute proche, ce qui a favorisé une excellente maturation du raisin.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot

Degrè d'alcool: 13 %

Élevage: 5 mois en cuves d'acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Cala Forte Maremma 2020 présente une robe rubis aux reflets violines. Son nez est à la fois fruité, floral et merveilleusement épicé. Parmi les fruits, citons les baies rouges et des notes de mûre, de prune et de myrtille. La fraîcheur en bouche est remarquable. La salinité est une autre caractéristique typique de ce vin.

Suggestions de dégustation: Un vin polyvalent qui accompagne de préférence les viandes rouges et les rôtis.