


FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2021



Formati
0,75 l

Cala Forte Rosso 2021

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

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées, ce qui a permis une parfaite maturation des raisins et une belle concentration aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot

Degré d'alcool: 13 %

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

Dégustation

Le Cala Forte 2021 présente une belle robe rubis brillant. Au nez, on perçoit des arômes de petits fruits des bois bien équilibrés par des sensations florales. Les notes épicées, balsamiques et de maquis méditerranéen valent elles aussi le détour. Bonne acidité et bonne tannicité. Un vin rond et étoffé avec une belle finale.

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