FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2022

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

L'hiver 2021/2022 a été marqué par une bonne pluviométrie, de même que le printemps 2022, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Bien que le débourrement ait eu lieu quelques jours plus tard que la normale, la hausse des températures a favorisé un développement végétatif régulier. Dans la Maremme, les journées d'été, marquées par des températures supérieures à la normale, ont permis une superbe maturation des raisins. L'évolution aromatique a donc été remarquable. Le soleil et la brise marine rafraîchissante ont été d'excellents compagnons pendant les vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée, véritable expression de ce microclimat et expression la plus authentiquement méditerranéenne de la Toscane.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot
Degrè d'alcool: 13 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

À l'œil, le Cala Forte 2022 présente une belle robe d'un rouge rubis intense et brillant. Le nez se montre fruité, floral et agréablement épicé. Les notes fruitées évoquent clairement la mûre, la prune et la myrtille. Parmi les épices, citons notamment la cannelle et la réglisse. La fraîcheur en bouche est remarquable et souligne en arrière-bouche l'agréable cohérence avec le nez. La finale est ronde, saline et très persistante.

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