FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte Rosso 2023




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte Rosso 2023

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

Le début de l'année 2023 a été marqué par des températures inférieures aux normales saisonnières et de fortes précipitations. La hausse des températures en juillet a permis que les températures moyennes de l'année restent conformes à la normale. Du mois d'août au début de l'automne (saison jusqu'à laquelle la maturation des raisins s'est prolongée), les températures ont été largement supérieures à la normale. Cette circonstance ainsi que l'absence de précipitations, l'ensoleillement intense et les vents chauds du sud qui ont soufflé sur la Toscane ont inversé la tendance par rapport au printemps 2023. L'absence de pluie et la brise marine rafraîchissante pendant les vendanges ont permis d'obtenir des raisins sains et de les récolter au moment le plus propice.

## 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 2023 présente une belle robe rubis intense. Le bouquet est fruité et floral avec des senteurs de mûre, de myrtille et de rose. La note épicée délicate évoque la réglisse et le clou de girofle. En bouche, la fraîcheur et la salinité sont magnifiques. Les tanins sont souples. Belle cohérence entre le nez et la bouche.

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