

Cala Forte Rosso 2024



Cala Forte Rosso 2024

Maremma Toscana DOC

Né sous le soleil de l'été toscan, ce vin est l'expression authentique de la Maremma. 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'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et merlot

Degré d'alcool: 12,5 %

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

Dégustation

Le Cala Forte Maremma 2024 présente une magnifique robe rubis brillant aux reflets violines. Le nez est empreint de notes florales et fruitées qui rappellent les petites baies noires, accompagnées de délicates nuances de prune. Les notes épicées et de maquis méditerranéen, associées à un soupçon de genièvre, valent elles aussi le détour. Belle cohérence entre le nez et la bouche. La fraîcheur, qui accompagne la dégustation, ainsi que la sapidité sont impressionnantes. Les tanins sont doux et la finale très agréable.

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