FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2022

Toscana Vermentino IGT

Reflets dorés, arômes francs, fraîcheur et intensité : convivial et vif, le Cala Forte est le vermentino qui incarne le mieux l'essence méditerranéenne. Idéal pour l'apéritif et pour accompagner les plats de poisson savoureux et les viandes blanches.

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. Les journées d'été, marquées par des températures supérieures à la normale, ont permis une superbe maturation du vermentino. 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: vermentino
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

À l'œil, le Cala Forte Vermentino 2022 est d'un jaune paille brillant aux reflets verts. Le nez présente des senteurs agrumées de cédrat et de mandarine, accompagnées de notes de fruits exotiques comme la mangue et le fruit de la passion. La finale olfactive est florale avec des notes iodées. À la fois fraîche et ronde, la bouche se montre saline, vive, savoureuse et persistante à souhait.

Suggestions de dégustation: Il se marie parfaitement avec les plats de poisson, les crustacés, les timbales et les entrées de légumes.