FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2024

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'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: vermentino
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Cala Forte Vermentino 2024 présente une belle robe jaune paille. Le nez s'ouvre sur de superbes notes de fleurs fraîches, d'agrumes et de fruits à chair jaune et s'achève sur des senteurs d'herbes aromatiques méditerranéennes. Les notes fruitées se retrouvent en bouche. Un vin salin et vif avec une bonne minéralité et une fraîcheur qui lui confère un bel équilibre et une bonne persistance au nez comme en bouche.

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