

Cala Forte 2025



Cala Forte 2025

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

Dans la région, les conditions climatiques ont été marquées par un hiver doux et pluvieux. Le printemps a été plutôt chaud, avec un mois de mai plus frais qui a permis d'équilibrer la saison. L'été, en revanche, a été chaud, mais moins extrême que les années précédentes, même si le mois de juin a enregistré des températures assez élevées. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains et bien concentrés.

Notes techniques

Variété de vin: vermentino

Degré d'alcool: 12 %

Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

Le Cala Forte Vermentino 2025 présente une magnifique robe jaune paille brillant. Le nez frais offre de superbes sensations de fleurs blanches et d'agrumes ainsi que de fruits à chair jaune. La bouche est intensément fruitée, fraîche, savoureuse, minérale et vive. Bel équilibre et excellente cohérence entre le nez et la bouche.

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