FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2018

Morellino di Scansano DOCG

Morellino Calaforte viene prodotto da uve Sangiovese con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e si distingue per il suo colore rosso rubino intenso e per i suoi aromi di frutta matura dove si riconoscono la prugna e la ciliegia.

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni anche a carattere nevoso durante il periodo invernale; ciò ha permesso di accumulare importanti riserve idriche nel sottosuolo. La stagione primaverile è stata rimarcata da piogge cospicue e ciò ha comportato un piccolo ritardo sulle prime fasi del germogliamento. La primavera ha lasciato poi il passo ad una splendida stagione estiva, con temperature molto calde che hanno portato ad una perfetta maturazione con altrettanto splendida evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

Calaforte Morellino di Scansano 2018 è un vino capace di esprimere, in tutta semplicità, un vivace carattere fortemente mediterraneo. Il suo è un colore porpora brillante e luminoso. Il bouquet alterna sensazioni fruttate a note piacevolmente floreali di rosa canina e viola mammola. La speziatura ricorda la noce moscata. Al palato il tannino risulta morbido e ben amalgamato. Il finale è succoso e fruttato con una delicata sapidità ben integrata.

Abbinamento: Perfetto con ragù, carni bianche o rosse arrosto e con formaggi semi stagionati.