FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2019

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2019

Morellino di Scansano DOCG

Morellino Cala Forte 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 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. La fase più fredda e piovosa della tarda primavera ha sia rallentato leggermente lo sviluppo vegeto-produttivo della vite che consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di quella che è stata un'estate calda.I vigneti sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche; il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con lo sviluppo, nella fase di maturazione, di un ottimo corredo aromatico.

Note tecniche

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

Note degustative

Un Morellino in cui si sente la Maremma, solare e vivace. Il suo è il colore del calore, rosso rubino brillante. All'olfatto note fruttate intense, di piccoli frutti rossi e neri, si sposano perfettamente con quelle delicate di fiori e quelle più speziate di pepe nero e ginepro. L'esame gustativo rivela un grande equilibrio strutturale. Il tannino risulta delicato. Il finale è persistente.

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