


FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2020



Formati
0,75l

Cala Forte Morellino 2020

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

La stagione 2020 è stata caratterizzata da abbondanti piogge autunnali, un inverno mite ed una primavera con temperature superiori alla media. Ciò ha permesso un bellissimo equilibrio vegeto-produttivo. Le giornate estive calde e secche sono state mitigate da brezze marine, provenienti dalla vicina costa tirrenica, che hanno consentito un'ottima maturazione delle uve.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: 10 mesi inox

Note degustative

Morellino Cala Forte presenta un colore rosso rubino brillante. Il bouquet è caratterizzato da note di frutti rossi, quali ciliegia e lampone, che si sposano con quelle di fiori. Tra le note speziate evidenti quelle di pepe nero e di noce moscata. Cala Forte Morellino 2020 presenta una meravigliosa struttura con un bel tannino rotondo. Il finale è persistente.

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