FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021



Formati

0,75l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2021

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'annata 2021 è risultata nel complesso mite nonostante qualche brusco abbassamento delle temperature ai primi di aprile. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare le riserve idriche necessarie ad un ottimo sviluppo vegeto-produttivo. Tra la fine della primavera e tutto il periodo estivo le temperature si sono rialzate, ciò assieme all'assenza delle precipitazioni e ai salubri venti mediterranei ha garantito una perfetta maturazione delle uve con una splendida concentrazione aromatica.

Note tecniche

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

Note degustative

Cala Forte Morellino 2021 si presenta di un colore rosso rubino brillante. All'olfatto si percepiscono note di frutti rossi e neri quali ciliegia, lampone, ribes, mirtillo; queste si alternano a splendide sensazioni floreali di rosa canina e viola mammola. Lo splendido bouquet si conclude con note speziate di pepe nero e chiodo di garofano. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

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

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013