

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2022



Formati
0,75l

Cala Forte Morellino 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve in Maremma. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon

Maturazione: 10 mesi inox

Note degustative

Cala Forte Morellino 2022 presenta un colore rosso rubino brillante. Note piacevoli di frutta a bacca rossa come ribes si amalgamano con sensazioni floreali e delicate note pepate. Al palato è fresco, sapido e leggermente tannico.

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