FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2022



Formati

0,75l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.