FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023

Formati

0,75l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge e le rinfrescanti brezze marine hanno caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

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

Note degustative

Cala Forte Morellino 2023 presenta un colore rosso rubino brillante. Il bouquet si distingue per sentori fruttati di piccoli frutti rossi e neri maturi e sentori floreali che rimandano ai fiori di campo, accompagnati da delicate note pepate e radice di liquirizia. Al palato è morbido ed equilibrato. Trama tannica sottile e gradevole. Dotato di grande freschezza e sapidità.

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