

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2023



Formati
0,75l

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.