FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024



Formati

0,75l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024

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 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Cala Forte Morellino 2024 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante. All'olfatto si caratterizza per note fruttate che rimandano a piccoli frutti rossi e neri, ma al contempo è caratterizzato dalle tipiche note floreali del sangiovese quali viola e rosa. Bellissima la componente speziata che rimanda al chiodo di garofano e alla noce moscata. Al palato fresco, sapido e con una splendida trama tannica fitta e morbida. Finale persistente.

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