

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Cala Forte Morellino 2024



Formati
0,75l

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.