FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2018

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2018

Toscana IGT

Cala Forte Rosé è espressione di una mediterraneità vivace e fresca. I suoi tenui riflessi rosati accompagnati da un olfatto marittimo, la sua delicata persistenza assieme alla sua versatilità, lo rendono il compagno ideale per sfiziosi aperitivi, o gustosi piatti di pesce.

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni anche a carattere nevoso durante il periodo invernale. La stagione primaverile ha visto piogge cospicue, con un piccolo ritardo sulle prime fasi del germogliamento. La primavera ha lasciato poi il passo ad una splendida stagione estiva, con temperature molto calde che hanno favorito una perfetta maturazione, con altrettanto splendida evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle viti di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Syrah
Grado Alcolico: 12 %
Maturazione: Acciaio - 4 mesi in acciaio e 1 in bottiglia

Note degustative

Cala Forte Rosè si presenta di un tenue color rosa brillante. All'olfatto si percepiscono note di piccoli frutti rossi, fiori e leggeri sentori di erbe mediterranee. Al palato è caratterizzato da una struttura delicata, ma al contempo da una sapidità piuttosto spiccata tipica del territorio. Beverino e fresco, Cala Forte Rosè è perfetto nella stagione estiva e sempre in buona compagnia

Abbinamento: Si abbina perfettamente a crudi di pesce, crostacei e frutti di mare, primi e secondi di pesce. Non disdegna crudité di verdure ed anche un accompagnamento con pecorini.