FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2022



Formati

0,75 l

Cala Forte Rosé 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve Sangiovese e Syrah. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Syrah
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: 4 mesi in acciaio

Note degustative

All'occhio si presenta rosa tenue brillante. All'olfatto si presenta agrumato, con ricordi di cedro e bergamotto seguiti da sentori di pesca matura. Floreale, con un bouquet di fiori di campo. Al palato è sapido e fresco, carezzevole ed ammaliante.

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 formaggi freschi e morbidi.