FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2023

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'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 Syrah
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

CalaForte rosé presenta un color rosa tenue. L'olfatto rimanda a piccoli frutti a bacca rossa, sensazioni agrumate ma anche ad erbe mediterranee. Al palato è delicato ma caratterizzato da una nota sapida piuttosto evidente, tipica della zona di produzione.

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.