FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosé 2024



Formati

0,75 l

Cala Forte Rosé 2024

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'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 Syrah
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Cala Forte Rosé 2024 presenta un delicato colore rosa. L'olfatto ci regala sensazioni di piccoli frutti a bacca rossa, note floreali e di tipiche erbe mediterranee. Al palato è caratterizzato da una struttura delicata e al contempo da una sapidità piuttosto spiccata. Fresco e beverino, assolutamente tipico 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.