FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2017

Maremma Toscana DOC

Espressione autentica della Maremma, questo vino nasce sotto il sole della calda estate toscana. Ricco di profumi intensi, si rivela armonioso e persistente. Si caratterizza per una grande bevibilità e piacevolezza, perfetto con primi piatti saporiti, cacciagione e carne rossa.

Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno 2016 relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura del 2017 infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto le medie stagionali. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che è stato estremamente secco con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, con temperature sempre superiori ai 30°, tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato delle uve.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot
Grado Alcolico: 13 %
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Dal colore rosso rubino Calaforte 2017 nasce con un piacevole frutto e note spiccate di ciliegia e peperone, ottimo per accompagnarci nella cucina di tutti i giorni e in più occasioni, grazie alla sua convivialità e alla ricchezza aromatica dona piacevolezza nel bere, ottimo per aperitivi e barbecue. Da gustare assolutamente con tutti i tipi di carne alla brace.

Abbinamento: Vino versatile, predilige essere accompagnato da carni rosse e arrosto