FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2018

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 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni anche a carattere nevoso durante il periodo invernale. La stagione primaverile è stata rimarcata da piogge cospicue e ciò ha comportato 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 portato ad una perfetta maturazione con altrettanto splendida evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

Note tecniche

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

Note degustative

Cala Forte 2018 si presenta di colore rosso rubino. Il naso è piacevolmente fruttato, non mancano comunque note vegetali e speziate. In bocca è fresco e gradevolmente tannico; la nota alcolica è ben equilibrata. Cala Forte risulta ottimo per accompagnare le preparazioni di tutti i giorni ed è inoltre estremamente versatile. 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