FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2019

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 climatico 2019 è stato a dir poco variabile. L'inverno rigido ha lasciato il passo ad un successivo aumento delle temperature con un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. Successivamente il periodo primaverile freddo e piovoso ha rallentato leggermente lo sviluppo della vite, consentendo di riequilibrare le riserve idriche. Questo è stato fondamentale al fine del superamento della calda estate. L'ottimo andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere uve molto sane al momento della raccolta.

Note tecniche

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

Note degustative

Cala Forte Maremma 2019 si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il naso è al contempo fruttato, floreale, vegetale e speziato. Preponderanti i sentori di frutti rossi, mentre in un secondo momento si palesano le note di viola e di pepe nero. Il tannino prende parte al corpo senza risultare aggressivo. Sapidità, freschezza ed alcolicità risultano ben bilanciate tra loro. 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.

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