



Cala Forte Rosso 2019

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 Vino

Sangiovese e Merlot

Grado Alcolico

13 %

Maturazione

Inox - 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

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

