

Cala Forte Rosso 2021



Cala Forte Rosso 2021

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'annata 2021 è risultata nel complesso mite nonostante qualche brusco abbassamento delle temperature ai primi di aprile. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare le riserve idriche necessarie ad un ottimo sviluppo vegeto-produttivo. Tra la fine della primavera e tutto il periodo estivo le temperature si sono rialzate, ciò ha garantito una perfetta maturazione delle uve con una splendida concentrazione aromatica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Cala Forte 2021 si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. All'olfatto si percepiscono sentori che ricordano piccoli frutti di bosco che ben si bilanciano a sensazioni floreali. Interessanti anche le note speziate, balsamiche e di macchia mediterranea. Buone l'acidità e la tannicità. Vino rotondo, corposo con un bel finale.

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