FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte Rosso 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve in Maremma. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Cala Forte 2022 alla vista appare di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto è fruttato, floreale e piacevolmente speziato. Gli aspetti fruttati sono chiaramente caratterizzati da sentori di mora di gelso, prugna e mirtillo. Tra le spezie risaltano cannella e liquirizia. Notevole la freschezza gustativa, che risalta nel retrobocca la piacevole rispondenza con gli aspetti olfattivi. Sapido e rotondo il finale assai persistente.

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