FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte Rosso 2023




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte Rosso 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge e le rinfrescanti brezze marine hanno caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

## Note tecniche

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

## Note degustative

Cala Forte 2023 si presenta con un bel colore rosso rubino intenso. Il bouquet è fruttato e floreale con sentori che ricordano la mora, il mirtillo e la rosa. Delicata la speziatura che rimanda alla liquirizia e al chiodo di garofano. Al palato bellissime la freschezza e la sapidità. I tannini sono morbidi. Bella la rispondenza gusto olfattiva.

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