

Cala Forte Rosso 2024



Cala Forte Rosso 2024

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 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Merlot

Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Cala Forte Maremma 2024 presenta un meraviglioso colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. L'olfatto è pervaso da note floreali e fruttate che ci ricordano piccoli frutti a bacca nera, accompagnate da delicate nuances di prugna. Interessanti le note speziate e di macchia mediterranea, con ricordi di ginepro. In bocca bellissima la rispondenza gusto-olfattiva. Stupisce la freschezza, che accompagna il sorso assieme alla sapidità. Tannino morbido. Finale molto piacevole.

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