FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte 2016




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte 2016

Toscana Vermentino IGT

Cala Forte è il Vermentino dal carattere informale e vivace, che interpreta al meglio l'essenza mediterranea. Riflessi dorati, profumi decisi, freschezza ed intensità. Perfetto per aperitivi ed in abbinamento a gustosi piatti di pesce e carni bianche.

## Andamento climatico

L' andamento stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invaiatura, dovuto anche da un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di Agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico aromatico.

## Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: parziale crio-macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

## Note degustative

Cala Forte 2016 si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto risulta fresco con note di pesca bianca, frutta tropicale e fiori di gelsomino. In bocca si ritrovano intense note fruttate, con un'elevata mineralità e freschezza che conferiscono equilibrio e buona persistenza

Abbinamento: Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure.