FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2017

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2017

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 autunno relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura, infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto gli andamenti medi stagionali. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, temperature sempre superiori ai 30° tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato sanitario delle uve.

Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12,5 %
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 2017 si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso risulta fresco con note floreali di gelsomino lasciando spazio a note agrumate e di frutta tropicale. In bocca si ritrovano intense note fruttate, con un'elevata mineralità e freschezza conferiscono equilibrio e buona persistenza gusto-olfattiva.

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