FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte 2018




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Cala Forte 2018

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 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni anche a carattere nevoso durante il periodo invernale. La stagione primaverile è stata rimarcata da piogge cospicue e ciò ha comportato un piccolo ritardo sulle prime fasi del germogliamento. La primavera ha lasciato poi il passo ad una splendida stagione estiva, con temperature molto calde che hanno portato ad una perfetta maturazione con altrettanto splendida evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

## Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12 %
Maturazione: Acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

## Note degustative

Cala Forte 2018 si caratterizza per un colore giallo paglierino. Al naso è fresco, floreale e al contempo fruttato. I sentori di fiori bianchi si combinano perfettamente con le fresche note agrumate. In bocca spiccano la mineralità e la freschezza che gli conferiscono grande equilibrio.

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