FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve Vermentino. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Cala Forte Vermentino 2022 alla vista è giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso presenta sentori agrumati di cedro e mandarino, affiancati da note di frutti esotici come mango e frutto della passione. Il finale olfattivo è floreale con risvolti iodati. In bocca è rotondo e fresco nel contempo; sapido e vivace il sorso è appagante e giustamente persistente.

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