FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cala Forte 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge e le rinfrescanti brezze marine hanno caratterizzato la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

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

Note degustative

CalaForte Vermentino 2023 si presenta di un bel colore giallo paglierino limpido e brillante. All'olfatto si caratterizza per interessanti sentori mediterranei quali erbe aromatiche che ricordano il timo, la salvia e la maggiorana. In un secondo momento si palesano sentori floreali e di frutta a pasta gialla. Al palato risulta sapido, vivace, beverino e fresco.

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