



## Cala Forte 2019

### Andamento climatico

L'andamento climatico 2019 è stato a dir poco variabile. L'inverno rigido ha lasciato il passo ad un successivo aumento delle temperature con un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. Successivamente il periodo primaverile freddo e piovoso ha rallentato leggermente lo sviluppo della vite, consentendo di riequilibrare le riserve idriche. Questo è stato fondamentale al fine del superamento della calda estate. L'ottimo andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere uve molto sane al momento della raccolta.

### Note tecniche

#### Varietà Vino

Vermentino

#### Grado Alcolico

12,5 %

#### Maturazione

Acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia

### Note degustative

#### Formati Disponibili

0,75 l

#### Note Organolettiche

Cala Forte Vermentino 2019 si caratterizza per un colore giallo paglierino. Il profumo è caratteristico, delicato e gradevole con sentori mediterranei. Le note agrumate e di frutta gialla ben si bilanciano con quelle di fiori freschi ed erbe aromatiche. Al palato freschezza e sapidità si equilibrano perfettamente con la nota alcolica.

#### Abbinamento

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

