

Cala Forte Morellino 2023





Cala Forte Morellino 2023

Morellino di Scansano DOCG

モレッリーノ・カーラ・フォルテは、サンジョヴェーゼと少量のカヴェルネ・ソーヴィニョンから造られます。濃厚なルビー色をし、プルーンやチェリーを思わせる熟した果実のアロマを特徴とするワインです。

気候動向

ヴィンテージ2023のスタートは、平年より気温は低く、降水量の多さを特徴としました。7月になると気温が上昇したことから例年どおりの気候に戻りました。8月から秋の初めにかけてこれまでの平均気温を大幅に上回り、この時期までブドウは成熟し続けました。このことに加え、雨が降らなかったことや強い日照、トスカーナ上空を暖かい南風が吹き込むことにより、2023年春までの傾向と真逆の気候となりました。雨が降らなかったことと海風が涼しい環境が収穫にも良い影響を与え、健全なブドウに仕上がり、最良のタイミングで収穫作業を行うことができました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ、少量のカベルネ・ソーヴィニョン

アルコール度数: 13%

熟成: ステンレスタンクにて10ヶ月

説明技術的な注意事項

カーラ・フォルテ・モレッリーノ2023は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。熟した赤や黒の小果実のフルーティな香りと野花を思わせるフローラルな香りにペッパーとリコリスの繊細なニュアンスが広がるブーケを持ちます。柔らかく調和の取れた味わいに優しく心地よいタンニンです。素晴らしい爽やかさと風味の豊かさを特徴とするワインです。

マッチ: ミートソース、白身の肉、または赤身の肉のロースト、中度に熟成したチーズと最適です。