

Cala Forte Rosso 2019



Cala Forte Rosso 2019

Maremma Toscana DOC

Espressione autentica della Maremma, questo vino nasce sotto il sole della calda estate toscana. Ricco di profumi intensi, si rivela armonioso e persistente. Si caratterizza per una grande bevibilità e piacevolezza, perfetto con primi piatti saporiti, cacciagione e carne rossa.

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: Sangiovese e Merlot

Grado Alcolico: 13 %

Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Cala Forte Maremma 2019 si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il naso è al contempo fruttato, floreale, vegetale e speziato. Preponderanti i sentori di frutti rossi, mentre in un secondo momento si palesano le note di viola e di pepe nero. Il tannino prende parte al corpo senza risultare aggressivo. Sapidità, freschezza ed alcolicità risultano ben bilanciate tra loro. Cala Forte risulta ottimo per accompagnare le preparazioni di tutti i giorni ed è inoltre estremamente versatile. Grazie alla sua convivialità e alla ricchezza aromatica dona piacevolezza nel bere.

Abbinamento: Vino versatile, predilige essere accompagnato da carni rosse e arrosto