



CECCHI



CALIPTE Toscana IGT 2025

Note di vendemmia: la stagione 2025 in Toscana è stata sicuramente caratterizzata da un grande equilibrio. La primavera, ricca di precipitazioni, che hanno garantito risorse idriche sufficienti nei mesi successivi, è stata seguita da un'estate fresca, con piogge sporadiche. Il mese di giugno ha registrato temperature superiori alla media stagionale, ma le piogge di inizio luglio le hanno riportate a un livello coerente con estati più miti. La vendemmia 2025 presenta profili molto buoni, con uve eccellenti in termini di maturazione, fruttato, acidità e sapidità.

Note di degustazione: Calipte 2025 presenta un colore rosa tenue. Il suo bouquet è intenso con sfumature di frutta fresca e di piccoli frutti a bacca rossa. Il sorso è morbido, vellutato, fresco e sapido al contempo.

Abbinamenti consigliati: Calipte è estremamente versatile negli abbinamenti: ideale per i classici aperitivi, con piatti delicati a base di pesce e crostacei, carni bianche, risotti e piatti di verdure.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°
Gradazione alcolica: 12% vol.