

tu sei qui: portale → news → notizie 2010 → maggio → novità in casa folonari

fatti riconoscere iscriviti



**Terroir Vino, Lunedì 7 Giugno 2010**

Mazzini del Catone, Genova

- WINE UNPLUGGED UNCONFERENCE DOMENICA 6 GIUGNO
- GARAGE WINE CONTEST DOMENICA 6 GIUGNO
- BARATTO WINE DAY LUNEDÌ 7 GIUGNO

[Pubblicità su questo sito](#)

## Novità in casa Folonari

Alle Tenute Folonari nessun vino nasce per caso, ma è frutto di un progetto a lungo termine.

La tenuta Campo al Mare, nel comprensorio di Bolgheri, è uno degli investimenti in cui Ambrogio e Giovanni Folonari credono molto, due corpi produttivi per un totale di circa 30 ettari vitati, piantati con le uve bordolesi tipiche della zona. Si tratta di una tenuta nuova, che ha dimostrato da subito di avere le carte in regola per produrre grandi vini, per questo alla produzione del Bolgheri Rosso si è pensato fin dall'inizio di affiancare anche un Superiore. Ma bisognava aspettare che i vigneti fossero più vecchi per poter avere prodotti dotati di quella complessità e profondità che è tipica dei grandi vini ma che non può venire da vigne giovani.

Ecco quindi che con la vendemmia 2007 esce il Baia al Vento Bolgheri Superiore Doc, un merlot quasi in purezza, che vede la sua eleganza completata da un tocco di cabernet franc (5%) e petit verdot (5%). La maturazione in tonneau da 500 litri, metà di primo, metà di secondo passaggio, si protrae per 16-18 mesi e contribuisce a dare più spessore al vino. Il risultato è un colore rubino carico impenetrabile, dai riflessi bluastri, profumi di frutta rossa matura e di macchia mediterranea sottolineati da un fine speziato. In bocca è potente e caldo con tannino levigato ed elegante.

Tanto è complesso e opulento il Baia al Vento 2007, quanto di pronta beva e grande godibilità il Sangiovese Montecucco Doc 2008, un vino per un consumo quotidiano, dal bouquet fruttato e fragrante, corpo vigoroso e di grande freschezza. È un vino che deriva dai vigneti di proprietà della tenuta di Vigne a Porrone, nel comprensorio di Montecucco. A chiudere il blend, col sangiovese ci sono petit verdot e alicante, due vitigni che dimostrano un animo tutto maremmano.

Data di pubblicazione: 24/05/2010

ricerca live

cerca

[ricerca avanzata](#)



**Terroir Vino, Sesta Ed.**  
Lunedì 7 Giugno, Genova



### I commenti

#### **UN'IMMERSIONE TRA BOLLICINE, NOSIOLE E TEROLDEGHI. CAPITOLO 1- DOVE VA IL VINO TRENINO**

L'invito della Camera di Commercio di Trento e della Trentino S.p.A., Società di marketing territoriale, si è rivelato un'occasione imperdibile per un serio aggiornamento della realtà vitivinicola trentina. Questa zona ha solide radici storiche strettamente correlate con la posizione geografica di frontiera. Il famoso brindisi al Marzemino del Don Giovanni di Mozart ricorda come, ai tempi dell'impero austro-ungarico, la produzione vinicola godesse di ottima salute grazie ad un intenso export verso la corte ed i suoi dintorni. Il passaggio al Regno d'Italia, di contro, costituì l'inizio di una profonda crisi dalla quale si è usciti soltanto non molti decenni or sono.

[Tutti i commenti](#)

### Food and the city

#### **"Oltre Loretta"**

Salve cari appassionati. Oggi voglio raccontarvi di una ragazza semplice e disponibile ma con un talento da numero Uno, che, con una gentilezza e una disponibilità che si ritrovano in poche persone, ha accettato di incontrarmi per fare una chiacchierata sulla sua vita, senza sapere chi io fossi. Questa ragazza è Loretta Fanella, una delle Pasticcere migliori del nostro paese. Una serie di coincidenze, in un raro momento propizio della mia squilibrata vita, mi hanno portato ad avere l'onore di conoscerla.

[Tutti gli articoli FOOD AND](#)