



Toscana, il Bolgheri di casa Folonari

■ ■ Campo al Mare, è uno degli ultimi investimenti di Ambrogio e Giovanni Folonari: due corpi produttivi di circa 30 ettari vitati, piantati con le uve bordolesi tipiche della zona. Ora esce il Bolgheri Superiore, annata 2007: di 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. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

Abbinamenti: primi piatti corposi, carni e formaggi di media e lunga stagionatura

Uvaggio: merlot e cabernet franc (5%)

Denominazione: Bolgheri Superiore Doc

Servire: 20° C

Produttore: Tenute Folonari, Greve al Chianti (Fi)

