

CAMPO AL MARE



CAMPO AL MARE BOLGHERI VERMENTINO

Denominazione di Origine Controllata (DOC)



LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve coltivate nel comprensorio di Bolgheri, nella nostra Tenuta di Campo al Mare

L'UVA

Vitigni: Vermentino in purezza

Densità di impianto: 6.200 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 8.5 t. di uva

Resa uva: circa 70%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a 17°C.

Permanenza "sur lie" (sulle fecce) per 30 gg

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Affinamento: 1 mese in bottiglia

IL VINO

Degustazione: figlio del mare, il Vermentino è un vitigno che si forma e si compatta in riduzione. Vino che porta nel bicchiere la salinità del mare. Colore verdino con riflessi paglierini, cristallino e luminoso, al naso floreale di glicine e acacia, fiori d'arancio e limone. In bocca salato, fragrante, moderno, dissetante, fresco, leggero citrino e finale franco e netto.

A tavola: Nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo alle pappardelle al sugo finto e pecorino, ma anche frutti di mare, insalata mediterranea, pesce in piatti estivi, solo come aperitivo.

Prima vendemmia: 2005

Possibilità di invecchiamento: fino a 5 anni

Curiosità: Il Vermentino è il vitigno principe del mar Mediterraneo. Nasce sulle sabbie e per questo esprime al meglio le note minerali.

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute S.a.r.l.

Soggetto all'attività di direzione e coordinamento di Aeffe Fin S.p.a.
Via di Nozzole, 12 - 50022 Greve in Chianti (Fi) - Tel. +39 055 859811 - Fax. +39 055 859823
Piva 03768690483 - Cod. Fisc. 01829430170 - folonari@tenutefolonari.com - www.tenutefolonari.com