



CAMPO AL MARE



BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

TENUTE

CAMPOALMARE



CAMPO AL MARE

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

LA TERRA

Zona di Produzione: comprensorio di Bolgheri da vigneti coltivati nella Tenuta di Campo al Mare di nostra proprietà

L'UVA

Vitigni: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 5%

Densità di impianto: 6.250 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6.5 t. di uva

Resa uva: circa 65%

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione di circa 20-30gg. a una temperatura di 26°/28°C

Maturazione: in tonneau di rovere francese da 500 lt di un anno per circa 12 mesi

Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: il colore profondo, scuro e consistente apre la strada ad aromi esplosivi delineati da una vibrante vena balsamica. Al gusto è vellutato ed avvolgente con un finale armonico e bilanciato

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al passato di pesce alla livornese con maionese di zafferano

Prima vendemmia: 2003

Shelf life: fino a 10 anni

Curiosità: nel territorio di Bolgheri dove il Cabernet Sauvignon è la varietà più coltivata, Campo al Mare si distingue per l'originale utilizzo in maggioranza di Merlot, il quale attribuisce un carattere più morbido ed avvolgente al vino



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E