



CAMPO AL MARE



**BOLGHERI**

*Denominazione di Origine Controllata*

**ROSSO**



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

TENUTE

CAMPO AL MARE



# 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 5.5 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 per massimo 12 mesi

**Affinamento:** circa 3 mesi in bottiglia

### IL VINO

**Degustazione:** Rosso porpora, al palato aromi di frutti rossi e spezie delineati da una vibrante vena balsamica. Al gusto è corposo, vellutato ed avvolgente con un finale persistente.

**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



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E