



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

CAMPO AL MARE



CAMPO AL MARE

BOLGHERI ROSATO

Denominazione di Origine Controllata (DOC)



LA TERRA

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

L'UVA

Vitigni: Merlot 100%

Densità di impianto: 6.200 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 70 t. di uva

Resa uva: circa 70%

IN CANTINA

Vinificazione: dopo la diraspatura i grappoli vengono pressati in maniera soffice per evitare l'estrazione dei tannini. Fermentazione in acciaio con macerazione su fecce fini

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Affinamento: almeno 1 mese in bottiglia

IL VINO

Degustazione: vino di antica tradizione bolgherese, il rosato richiama i profumi della macchia mediterranea che sovrasta il mare. Al gusto è fresco e fragrante ma anche determinato, piacevolmente amabile e alcolico

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo ad uno spaghetti alla chitarra con ragù bianco piccante di pesci del Tirreno

Prima vendemmia: 2013

Shelf life: fino a 5 anni

Curiosità: il rosato è il vero vino storico di Bolgheri, precursore dei grandi rossi della costa

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