



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E

CAMPOALMARE



## BAIA AL VENTO

### BOLGHERI SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata (DOC)*



#### LA TERRA

**Zona di Produzione:** selezione di uve dai migliori vigneti della nostra Tenuta Campo al Mare nel comprensorio di Bolgheri

#### L'UVA

**Vitigni:** Merlot 90% - Cabernet Franc 5% - 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 30 gg a una temperatura di 28°C

**Maturazione:** in tonneau di rovere francese da 500 lt, per metà nuovi e per metà di un anno, per circa 16 - 18 mesi

**Affinamento:** in bottiglia almeno 12 mesi

#### IL VINO

**Degustazione:** vino di grande densità, associa il colore scuro impenetrabile a profumi di grande ricchezza che fondono le confetture di ribes e mora a sfumature selvagge che portano al tartufo nero. In bocca esprime un volume eccezionale, opulento, dai tannini finissimi

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al cinghiale in umido con i finferli e i mirtilli, servito su una polentina della Garfagnana

**Prima vendemmia:** 2007

**Shelf life:** fino a 30 anni

**Curiosità:** il vigneto del Merlot, ricco di argille chiare, si trova in una parcella di grande vocazione vitivinicola, tra i due appezzamenti storici che negli anni hanno dato successo ai vini di Bolgheri

**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