

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