



CAMPOAL MARE



BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO



AMBROGIO E GIOVANNI POLONARI

TENUTE

CAMPOALMARE



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

T E N U T E