



CAMPO AL MARE

BAIA AL VENTO

BOLGHERI

*Denominazione di Origine Controllata*

SUPERIORE



F

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

TENUTE

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

T E N U T E