



F

CAMPO AL MARE



BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

VERMENTINO

F

AMBROGIO & GIOVANNI FOLONARI

TENUTE

CAMPOALMARE



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

T E N U T E