



Baia al Vento

— Bolgheri —

*Denominazione
di Origine
Controllata
Superiore*

2016



TENUTA
CAMPOALMARE

CAMPOALMARE



BAIA AL VENTO

BOLGHERI SUPERIORE

2016

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: Cabernet Franc 50% - Merlot 50%
Densità di impianto: 6.250 ceppi per ettaro
Produzione per ettaro: in media 5.5 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: Rosso porpora, vivo e profondo; al naso descrittori complessi di vaniglia con erbe aromatiche, rosmarino, salvia, basilico. Note di legni antichi e cera d'api. In bocca elegante, pulito, austero di tannini setosi e dolci, piacevolmente amaricante di cacao e cioccolata. Lungo, lascia ricordi di mora e ribes, netto nella chiusura.

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



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E