



CAMPO AL MARE



BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE

CAMPO AL MARE



CAMPO AL MARE

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

LA TERRA

Zona di Produzione: comprensorio di Bolgheri da vigneti coltivati nella Tenuta di Campo al Mare di nostra proprietà

L'UVA

Vitigni: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 5%

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 20-30gg. a una temperatura di 26°/28°C

Maturazione: in tonneau di rovere francese da 500 lt per massimo 12 mesi

Affinamento: circa 3 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Rosso porpora, al palato aromi di frutti rossi e spezie delineati da una vibrante vena balsamica. Al gusto è corposo, vellutato ed avvolgente con un finale persistente.

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al passato di pesce alla livornese con maionese di zafferano

Prima vendemmia: 2003

Shelf life: fino a 10 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E