



ACQUISTATO IL

"Campo al Mare" Bolgheri Rosso DOC 2023

2023

Elegante internazionale di Toscana



Svinando

Vino rosso toscano è quasi sempre sinonimo di Sangiovese. Il vitigno tipico del centro Italia, tutto potenza e rusticità, che va domato con polso fermo in campagna e botti di legno in cantina. Ma c'è un piccolo angolo di Toscana che non si vuole piegare alla prepotenza del Sangiovese, preferendo al sapore rustico italico l'eleganza del più classico degli assemblaggi internazionali. Il cosiddetto "taglio bordolese", quello che nasce aggiungendo al Merlot un po' Cabernet Sauvignon (o viceversa), e aggiungendo una punta di Petit Verdot. E' da questo magico mix di vitigni che nasce questo Campo al Mare, Bolgheri Doc, prodotto da Ambrogio e Giovanni Folonari. Vino elegante, maturato un barrique di rovere francese per ottenere una maggiore complessità. Al naso sentori di piccoli frutti rossi, liquirizia e vaniglia. In bocca piacevolmente tannico con un lungo finale.

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari rappresentano una delle realtà più interessanti nel panorama vitivinicolo toscano, con radici che affondano nel XVIII secolo. La famiglia Folonari, infatti, ha iniziato la sua attività nel mondo del vino alla fine del 1700, quando Lorenzo Folonari, originario della Valtellina, diede inizio a una tradizione imprenditoriale che avrebbe segnato profondamente la storia del vino italiano. Nel 2000, Ambrogio e suo figlio Giovanni Folonari fondarono l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, con l'obiettivo di valorizzare le proprietà di famiglia e produrre vini di alta qualità. Oggi, l'azienda comprende cinque tenute situate in alcune delle zone più vociate della Toscana. Tenuta di Nozzole, situata nel cuore del Chianti Classico, Le Tenute del Cabreo, a Greve in Chianti, dove si producono Supertuscan come il Cabreo Il Borgo o La Pietra. C'è poi Tenuta La Fuga, a Montalcino, Campo al Mare a Bolgheri e Vigne a Porrona in Maremma Toscana. La famiglia Folonari ha sempre puntato sull'innovazione e sulla qualità. Negli ultimi anni, l'azienda ha investito oltre 9 milioni di euro per la realizzazione di una nuova cantina presso le Tenute del Cabreo, progettata dall'architetto Carlo Ludovico Poccianti.

La Vigna

Terreno Sabbioso-argilloso

Esposizione slim - ovest

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 6200

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: almeno 7 mesi in tonneau, prima dell'affinamento in bottiglia

Sensazioni Colore: rosso porpora brillante. Naso: descrittori floreali, di frutta rossa, erbe aromatiche ed eleganti note speziate di cioccolato al latte e vaniglia. Palato: al palato è croccante, con tannini setosi dilavanti ma mai spigolosi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese