



ACQUISTATO IL

"Baia al Vento" Bolgheri DOC Supriore 2021

2021

Struttura e complessità



Svinando

La Vigna

Terreno terreno sabbioso-argilloso

Esposizione cordone speronato basso
Allevamento

Densità imp. 6200

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione: 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia

Sensazioni Colore: rosso porpora cristallino e vivo Naso: ciliegia matura, ribes, mora, note balsamiche di tabacco, e cioccolato Palato: piacevolmente asciutto, corposo e persistente con tannini evidenti ma setosi a tendenza dolce. Complesso e importante.

Baia al Vento è un vino rosso di grande struttura e complessità, prodotto dalla Tenuta Campo al Mare, appartenente alle Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari. Situata nel cuore della denominazione Bolgheri, lungo la celebre Strada Bolgherese, la tenuta si estende su circa 17 ettari, dedicati principalmente alla coltivazione del Merlot. I vigneti sono caratterizzati da terreni sabbioso-argillosi, ricchi di minerali e ferro, che conferiscono al vino eleganza e intensità aromatica. Merlot è anche l'assoluto protagonista di questa etichetta, prodotta con uve selezionate dai migliori vigneti della Tenuta. La vinificazione prevede una macerazione di circa 30 giorni a temperatura controllata, seguita da una maturazione in botti di rovere francese, che contribuiscono a sviluppare la complessità aromatica e la struttura del vino. Nel calice Baia al Vento si presenta di una bella veste rossa rubino intensa e profonda. Al naso rivela aromi ricchi di confettura di ribes nero e mora, con note selvatiche di tartufo nero. In bocca è opulento, con tannini sottili e una struttura eccezionale. Buono con piatti della cucina toscana, è semplicemente ideale in abbinamento a piatti a base di funghi o tartufo.

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.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821