ACQUISTATO IL .....

Campo al Mare Vermentino Bolgheri DOC 2020

La magia del Vermentino di Toscana

C'è chi ama il mare e chi la montagna. Questo vale per noi ma vale anche per le uve da vino. Il Vermentino, per esempio, è vitigno che ama profondamente la vicinanza con il mare. Non a caso in Italia si coltiva, con successo, praticamente solo lungo le coste. Dalla Sardegna, dove dà vita anche a un prestigioso vino DOCG, alla Liguria e più giù fino alla Toscana dove, sulla costa tra Livorno e Grosseto, raggiunge punte di vera eccellenza. Un bel esempio è questo Vermentino Campo al Mare, proposto da Giovanni e Ambrogio Folonari. I vigneti, generosamente baciati dal caldo sole del centro Italia per diversi mesi all'anno, si trovano in una posizione particolarmente favorevole. Godono infatti di una costante brezza marina che mitiga il caldo e conferisce all'uva una piacevole nota salmastra, mentre il terreno sabbioso e ben drenante assicura il giusto nutrimento ai grappoli che possono quindi giungere a maturazione carichi di zucchero e aromi. Ne deriva un vino di bel carattere, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Al naso rivela un intenso profumo di frutta esotica, come ananas e mango. Poi note di pompelmo e soprattutto di macchia mediterranea. In bocca è ricco, morbido e persistente. Un vino elegante che potrà accompagnarci a tutto pasto.

Ambrogio e Giovanni Folonari sono rispettivamente papà e figlio. Origini lombarde ma da anni toscani di adozione, rappresentano una delle più interessanti realtà vitivinicole italiane. La loro sede principale si trova a Greve in Chianti ma l'azienda possiede vigneti praticamente in tutte le aree più vocate della Toscana. Da Bolgheri a Montepulciano, passando ovviamente per il Chianti Classico e il Montecucco. 250 ettari gestiti con passione e competenza da cui provengono le uve usate per produrre alcuni del più interessanti vini italiani. Legame con il territorio ma predilezione per il gusto internazionale, molti dei vini proposti delle Tenute Folonari sono prodotti a partire da vitigni internazionali. Un esteso uso di barrique francesi, coniugato con tecniche lavorative innovative, fanno di questa azienda un punto di riferimento assoluto.

La Vigna

Terreno	Sabbioso - Limoso
Esposizione	Slim - Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12,5°
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 giorni
Abbinamento	Frutti di mare pesce e piatti estivi e come aperitivo.
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata a 17°, permanenza sur lie per 30 gg.
Sensazioni	Floreale di glicine ed acacia, fiori di arancio e limone.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821