ACQUISTATO IL .....

"Campo al Mare" Vermentino Bolgheri DOC DOC 2024 2024

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.

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 vocate 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
Esposizione	Slim - Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Vermentino
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Maturazione in acciaio
Sensazioni	Colore: giallo chiaro. Naso: sentori di nettarine mature, mango, ranuncolo, scorza di limone e finale note iodate. Palato: grande freschezza e sapidità con netto stimolo al secondo bicchiere.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821