



2019 Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Petit Verdot della tenuta Campo al Mare di Bolgheri

Descrizione del vino:

Il Gallico proviene da uno dei migliori vigneti della piccola regione di Bolgheri. La famiglia Folonari ha acquistato la tenuta ben vent'anni fa prima di impiantare nuove vigne. Questa prima annata esprime magnificamente la tipicità dell'uva Petit Verdot e il calore di Bolgheri. L'affinamento in barrique per quasi due anni conferisce al vino una maggiore complessità. Il suo potenziale di invecchiamento è notevole.

Nota di degustazione:

Rubino intenso fino al disco. Una nota di vaniglia abbellisce il naso molto aristocratico, con sentori di mirtillo, more, ginepro e cioccolato cremoso. Un magnifico connubio di bacche scure, note di spezie e bella freschezza, questo Bolgheri è denso e teso, ma mostra anche una fantastica eleganza, tannini molto cesellati e molta fusione; note tostate e di tabacco portano a un finale di grande potenziale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Numero di articolo:	1167719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.