



2022 Campo al Mare

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Seducente Merlot di Bolgheri

Descrizione del vino:

Chi possiede vigneti di proprietà nella regione in forte espansione della DOC Bolgheri è considerato un privilegiato. E così è per la famosa famiglia di viticoltori toscani Folonari. Il loro Campo al Mare è maturato per circa un anno in botti di rovere francese. La maggior parte dei produttori di Bolgheri si affida al Cabernet Sauvignon come vitigno principale, ma ciò che colpisce di questo blend è la percentuale eccezionalmente alta di Merlot.

Nota di degustazione:

Rubino intenso con accenti violacei, che si schiarisce leggermente al disco. Naso aperto di ciliegie e sambuco, con un accenno di sottobosco e note di tartufo al cioccolato e moka. Palato fondente e succoso, con una bella potenza di frutto ma anche una struttura solida; cacao, cannella e un accenno di liquirizia; finale sostenuto, molto tipico di Bolgheri.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1057522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italia
Valutazioni: Falstaff 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità: fino a 2033
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.