



Campo al Mare

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

Calore toscano in un blend di Bolgheri

Beschreibung:

Chi possiede vigne nella piccola ed emergente DOC Bolgheri dovrebbe essere molto felice. È il caso della famosa famiglia toscana Folonari. Il loro Campo al Mare, dominato dal Merlot, viene affinato per circa un anno in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Bolgheri

Produttore: Tenuta Campo al Mare

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1057521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.