



Campo al Mare

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

Calore toscano in un blend di Bolgheri

Beschreibung:

Dopo un anno di invecchiamento in botti di rovere francese, il Campo al Mare della famosa famiglia toscana rivela l'esuberante fruttuosità e la rotondità che hanno fatto il successo dei vini di Bolgheri. Con la sua alta percentuale di Merlot, tuttavia, rappresenta un'eccezione in una regione nota per i suoi assemblaggi a prevalenza di Cabernet Sauvignon. Una decisione eccellente, a mio parere. Il Merlot gli conferisce molta morbidezza e fascino.

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

Produsent: Tenuta Campo al Mare

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

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

Artikelnummer: 1057522

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 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.