



Campo al Mare

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

Seducente Merlot di Bolgheri

Beschreibung:

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.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 1057523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft: Italia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2034
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.