



## 2021 Campo al Mare

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

Calore toscano in un blend di Bolgheri

### Descrizione del vino:

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.

### 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, James Suckling 92/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Maturità:

fino a 2032

### Varietà d'uva:

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

### Numero di articolo:

1057521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Campo al Mare**

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.