



2020 Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Un 100% di Petit Verdot, unico in Italia

Descrizione del vino:

Il Gallico proviene da uno dei migliori vigneti della piccola regione di Bolgheri. La famiglia Folonari ha acquistato la tenuta ben vent'anni fa prima di impiantare nuove vigne. Questa prima annata esprime magnificamente la tipicità dell'uva Petit Verdot e il calore di Bolgheri. L'affinamento in barrique per quasi due anni conferisce al vino una maggiore complessità. Il suo potenziale di invecchiamento è notevole.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet sublimemente generoso con note di more e mirtilli, con sentori di ginepro e pepe rosso, oltre a delicate sfumature di tostatura. Al palato, frutta a bacca nera cesellata, ora anche ciliegia, con note di moka e cioccolato fondente e un accenno di mandorle tostate. Tannini maturi e bella freschezza completano questo potente vino rosso con un lungo finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Petit Verdot
Numero di articolo:	1167720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Petit Verdot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.