



## 2023 Campo al Mare

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

Seducente Merlot di Bolgheri

### Descrizione del vino:

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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Bolgheri
<b>Produttore:</b>	Campo Al Mare
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1057523

## 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>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2034
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.