VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Folonari Campo al Mare Bolgheri 2023
Vinícola	Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Safra	2023
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	7 meses em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Luca Maroni | 92 pts James Suckling | 91 pts Falstaff | 91 pts Wine Spectator | 90 pts Vinum Wine Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com presença histórica e prestígio consolidado no cenário vitivinícola italiano, a Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari reúne propriedades de destaque no país, entre as quais figura a Tenuta Campo al Mare. Situada próxima ao litoral em Bolgheri, a vinícola beneficia-se de solos que variam de franco-argilosos a arenosos, proporcionando um ambiente pedoclimático ideal para o cultivo de castas internacionais como Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.

A tradição da família com a viticultura remonta ao século XVIII, quando Lorenzo Folonari, nascido em Valtellina em 1729, mudou-se para Val Camonica, na Bressia, dando início à produção vinícola familiar. A ligação com a Toscana consolidou-se em 1911 através da aquisição de uma propriedade histórica em Chianti pelos irmãos Italo e Francesco, culminando na fundação oficial da empresa em 1971 por Nino Folonari.

Símbolo e rótulo representativo do terroir de Bolgheri, o Campo al Mare Bolgheri Rosso traduz a vocação da região. Trata-se de um corte elaborado a partir do blend das quatro principais castas cultivadas na propriedade — Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot —, que estagia por sete meses em tonéis de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	**ave**	suíno
	cordeiro	**gado**	**caça**	**curada**
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	**duros**
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	**massas**	**risotos**	**polenta**	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	**especiarias**	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino