

FICHA TÉCNICA


 AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE


Campo al Mare

Bolgheri Rosso DOC

Uva

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot

Região

Bolgheri - Toscana

Volume

750ml

Gradação alcoólica

Alc/Vol: 14,0%

Maturação e Envelhecimento

Estagia em barris de carvalho francês por 12 meses e por mais 3 meses em garrafa.

Notas de degustação

Cor: vermelho rubi intenso com tons violáceos.

Aromas de frutas vermelhas, alcaçuz e toques de madeira no final.

Sabor: completo e aveludado, fácil de beber e com final de boca persistente.

Harmonização

Ideal para acompanhar carnes vermelhas ou brancas, queijos de média cura e aves.

Temperatura de serviço

15 - 18°C



90 Pontos
Robert Parker
Safrá 2011



93 Pontos
Wine Spectator
Safrá 2005

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.