

CAMPOALMARE



La Tenuta Campo al Mare si sviluppa per circa 40 ettari in sei unità produttive distribuite nelle zone a più alta vocazione vitivinicola del territorio bolgherese. Dal vigneto le Fornacelle in prossimità del mar Tirreno caratterizzato da suoli sabbiosi ideale per la produzione di Vermentino al vigneto di Segalari sull'areale di produzione più alto di Bolgheri, dove il Cabernet Franc esprime le sue caratteristiche più importanti, ogni parcella è dedicata alla coltivazione di un varietale seguendone la sua vocazione



Un teatro naturale, protetto ad est dalle Colline Metallifere che degradano verso la costa del mar Tirreno. La conformazione di questo territorio porta ad un microclima unico caratterizzato da estati calde sempre rinfrescate dai venti continui che arrivano dal mare canalizzati dall'arcipelago toscano. I suoli passano da franco argillosi a sciolti avvicinandosi al litorale. Queste particolari condizioni conferiscono struttura, potenza ed eleganza ai vini di Bolgheri.

Selvante nasce come prima vendemmia nel 2019 ed è prodotto con Cabernet Franc in purezza nella Tenuta di Campo al Mare, comune di Castagneto Carducci, nel terroir collinare a monte della strada bolgherese, nella contrada di Segalari - vigneto di proprietà dedicato in esclusiva a questo progetto vitivinicolo.



TENUTA CAMPO AL MARE
BOLGHERI



SELVANTE
Toscana I.G.T..

In questo Cabernet Franc ritroviamo tutta la forza di una natura rigogliosa e caparbia. Alle delicate brezze che arrivano dal mare si fondono le intriganti e intense note della macchia mediterranea. Identitario, ampio e profondo.

Vitigno: Cabernet Franc
Vinificazione: acciaio
Maturazione: barrique e tonneau

Formati
0,75 lt legno da 3 bt, pag. 100
0,75 lt astuccio da 1 bt, pag. 100
1,5 lt legno da 1 bt, pag. 101

Sulla strada provinciale Bolgherese, nel cuore della produzione di elite dei vini di Bolgheri, la famiglia Folonari coltiva circa 7 ettari di Merlot destinati alla produzione di Baia al Vento. Un vigneto caratterizzato da terreni ricchi in sostanze minerali e ferro che apportano struttura, eleganza e ricchezza aromatica. Il Merlot del Vallone dei Messi dona una grande piacevolezza al palato oltre che ad una struttura consistente e le tipiche sensazioni di frutta rossa matura che si evolvono ed arricchiscono con i lunghi affinamenti.



TENUTA CAMPO AL MARE
BOLGHERI



BAIA AL VENTO
Bolgheri D.O.C.
Rosso superiore

Rosso intenso, al naso si presenta intenso con descrittori di frutta scura matura come ciliegia, ribes, mora, note balsamiche di tabacco, e cioccolato. In bocca è asciutto, corposo e persistente con tannini setosi a tendenza dolce. Complesso e importante
Vitigno: Merlot;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: barrique.

Formati:
0,75 lt cartone da 6 bt
0,75 lt legno da 3 bt, pag. 101
1,5 lt legno da 1 bt, pag. 101



TENUTA CAMPO AL MARE
BOLGHERI

L'utilizzo in monovietale del Petit Verdot rappresenta una rarità enologica nel panorama vitivinicolo bolgherese e Gallico esprime la valorizzazione del vitigno, del territorio e del suo patrimonio in un calice dal profilo sensoriale moderno ed originale.



GALLICO
Petit Verdot
Toscana I.G.T.

L'aromaticità del Petit verdot si esalta nel calice attraverso sentori di smalto, fragola, rabarbaro e caffè, con tannini setosi ma evidenti. Il colore è un porpora intenso con riflessi violacei. Il corpo è robusto ma gentile e morbido al palato.
Vitigno: Petit verdot;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: tonneau.

Formati:
0,75lt cartone da 6 bt



CAMPO AL MARE
BOLGHERI

Bolgheri è territorio di uve internazionali. Le condizioni pedoclimatiche hanno infatti condizionato la viticoltura di questa parte di Toscana individuando in Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot le uve perfette per la coltivazione in questo territorio che ricorda nei suoi tratti pedologici e climatici l'areale di Bordeaux. Note fruttate e grande piacevolezza di beva sono le caratteristiche peculiari di questo classico blend bolgherese.



CAMPO AL MARE
Rosso
Bolgheri D.O.C.

Rosso porpora brillante e vivace, al naso frutta rossa, erbe aromatiche ed eleganti note speziate.
Al palato è croccante, con tannini setosi ed un finale piacevolmente morbido.
Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: tonneau.

Formati:
0,375 lt cartone da 12 bt, pag. 93
0,75 lt cartone da 6 bt
1,5 lt legno da 1 bt, pag. 101



CAMPO AL MARE
Vermentino
Bolgheri D.O.C.

I vigneti di Vermentino distano sole poche centinaia di metri dalla costa su suoli completamente sabbiosi. Nel calice tutta la mineralità e freschezza che riportano alle note iodate della costa bolgherese.
Vitigno: Vermentino;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: in acciaio

Formati:
0,75 lt cartone da 6 bt

CAMPO AL MARE
Rosato
Bolgheri D.O.C.

Colore rosa antico buccia di cipolla con aromi di mela rossa, ciliegia e rosa canina, il tutto accompagnato da sottili sfumature erbacee e saline. In bocca la freschezza e salinità sono ingentilite da una consistenza cremosa.
Vitigno: Merlot;
Vinificazione: acciaio;
Maturazione: in acciaio

Formati:
0,75 lt cartone da 6 bt

