

CAMPOALMARE



BAIA AL VENTO 2021

Bolgheri Rosso Superiore DOC

Storia

Sulla strada provinciale Bolgherese, nel cuore della produzione di élite dei vini di Bolgheri, la famiglia Folonari coltiva circa 7 ettari di Merlot destinati alla produzione di Baia al Vento. Un vigneto – Vallone dei Messi – caratterizzato da terreni ricchi in sostanze minerali e ferro che apportano struttura, eleganza e ricchezza aromatica.

Uva&Terra

Vitigno: Merlot

Densità di impianto: 6.200 ceppi per ettaro

Zona di Produzione: Vallone dei Messi, dalla Tenuta Campo al Mare

Composizione terreno: terreno sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato basso

Prima vendemmia: 2007

Annata

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite e piovoso. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno fino ad agosto, le temperature sono state leggermente più alte della media, con quasi assenza di precipitazioni. Settembre è stato caldo e privo di piogge, e ciò ha permesso una raccolta ottimale dell'uva.

Note Degustative

Colore: rosso porpora cristallino e vivo

Naso: ciliegia matura, ribes, mora, note balsamiche di tabacco, e cioccolato

Palato: piacevolmente asciutto, corposo e persistente con tannini evidenti ma setosi a tendenza dolce. Complesso e importante.

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa

Maturazione: 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14,5%

Numero di bt. prodotte: circa 10.000

Shel life: fino a 30 anni

