

CAMPO AL MARE



CAMPO AL MARE METODO CLASSICO ROSE' Brut Millesimato 2021

Storia

Il rosa nel vino è da sempre simbolo di delicatezza ed eleganza. Da questa ispirazione nasce una bollicina sognata, progettata e realizzata con cura, che dopo 41 mesi sui lieviti rivela nel calice tutta la profondità del suo percorso.

Questo Metodo Classico Rosato, a base Syrah, unisce la contemporaneità dello stile a una tradizione che affonda le radici in secoli di storia vitivinicola della famiglia Folonari.

Uva&Vendemmia

Vitigno: Syrah

Primo millesimo: 2021

Note Degustative

Colore: colore rosa salmone tenue brillante, con perlage croccolante, fine e persistente

Naso: aromi secondari e terziari: crosta di pane, lievito, zenzero, rosa rossa antica, e agrumi mediterranei

Palato: descrittori tutti votati all'eleganza, all'essenzialità: sapido, croccante, succo d'arancia, leggera mineralità esaltata dall'assenza evidente di zuccheri, un corpo snello ed agile che dona ampiezza balsamica

In Cantina

Affinamento sui lieviti: circa 41 mesi

Sboccatura: dicembre 2025

Grado alcolico: 12%

Numero di bt. prodotte: 2.000

