

Campo al Mare debutta con il Metodo Classico Rosé di Syrah

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2026



Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute presenta Campo al Mare Metodo Classico Rosé Brut Millesimato 2021, nuova espressione della tenuta di Bolgheri. Il Syrah, rifermentato in bottiglia e affinato circa 41 mesi sui lieviti, offre freschezza, tensione e cremosità. Una produzione ancora molto limitata, che rappresenta una rarità tra le pochissime esperienze di Metodo Classico nate a Bolgheri.

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute presenta Campo al Mare Metodo Classico Rosé Brut Millesimato 2021, una nuova espressione della Tenuta Campo al Mare. Un progetto che interpreta il Syrah attraverso la rifermentazione in bottiglia e un affinamento sui lieviti di circa 41 mesi.

Una nuova sfida per Campo al Mare

“Per Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute innovare significa anche avere il coraggio di guardare il proprio territorio da un nuovo punto di vista – afferma **Giovanni Folonari**, Presidente di Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. – Da questa visione nasce Campo al Mare Metodo Classico Rosé Brut Millesimato 2021, un progetto che porta nel calice un volto inedito della costa toscana. La scelta di produrre un Metodo Classico rappresenta una naturale evoluzione del percorso di Campo al Mare e, al tempo stesso, una sfida per la nostra azienda. La produzione è ancora estremamente limitata e quella di un Rosé millesimato costituisce una vera rarità, collocando il progetto tra le pochissime esperienze di Metodo Classico nate a Bolgheri”.

L'identità del millesimo

L'annata 2021 definisce il carattere della cuvée, grazie a un equilibrio tra maturità, salinità e componente aromatica. La spumantizzazione secondo il Metodo Classico, con seconda fermentazione in bottiglia e 41 mesi sui lieviti, ne accompagna l'evoluzione verso un profilo preciso e armonico. Il colore rosato introduce a un vino elegante e dinamico, mentre il perlage fine accompagna un bouquet articolato. Al palato freschezza e tensione sostengono una struttura ben definita. Il Syrah mantiene slancio ed equilibrio, senza appesantire il sorso, mentre la permanenza sui lieviti contribuisce alla cremosità e alla persistenza. Ne nasce un Metodo Classico Rosé di struttura e personalità, dalla nota fresca e moderna, nel quale il carattere varietale del Syrah si fonde con le sfumature sviluppate durante la maturazione.

La firma enologica

“Il Campo al Mare Metodo Classico Rosé Millesimato 2021 nasce dal piacere di raccontare il Syrah attraverso una veste più

verticale, fine e dinamica – spiega **Roberto Potentini**, enologo di Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. – La vendemmia 2021 ha espresso caratteristiche particolarmente adatte alla produzione di una cuvée destinata a una lunga permanenza sui lieviti: maturità, salinità e una componente aromatica ben definita.

Dal punto di vista enologico, il lavoro si è concentrato sulla conservazione della nitidezza del frutto e sull'integrazione della componente varietale con quella derivata dalla rifermentazione in bottiglia. Il risultato è un Rosé millesimato preciso, nel quale la bolla è fine e ben integrata e il Syrah conserva la propria identità senza perdere dinamismo.

Il tempo ha favorito inoltre lo sviluppo di una piacevole componente cremosa e di una maggiore articolazione gustativa. È questa, per noi, la cifra del progetto: mettere la tecnica al servizio della personalità dell'annata lasciando che il Metodo Classico valorizzi le caratteristiche della vendemmia 2021".

Punti chiave

1. **Campo al Mare Metodo Classico Rosé 2021** nasce da Syrah, con rifermentazione in bottiglia.
2. **41 mesi sui lieviti** regalano cremosità, persistenza e un perlage fine ben integrato.
3. **L'annata 2021** unisce maturità, salinità e componente aromatica, ideali per una lunga permanenza sui lieviti.
4. **Al palato** freschezza e tensione sostengono una struttura definita, con il Syrah che mantiene slancio ed equilibrio.
5. **Produzione limitata**: un Rosé millesimato è una rarità tra le pochissime esperienze di Metodo Classico a

Bolgheri.