Tenuta di Campo al Mare: l’eccellenza dei Monovarietali di Bolgheri con Baia al Vento, Gallico e Selvante

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Ottobre 2024



La Tenuta di Campo al Mare, nel cuore di Bolgheri, celebra l’eccellenza dei monovarietali con Baia al Vento, Gallico e Selvante. La famiglia Folonari unisce tradizione e innovazione, valorizzando le uve selezionate da parcelle uniche. Ogni vino esprime l’anima del territorio, con premi e riconoscimenti per la qualità raggiunta.

Alla **Tenuta di Campo al Mare**, nel cuore della produzione di élite dei vini di Bolgheri, la famiglia **Folonari** ha dato vita

ad un progetto di valorizzazione dei monovarietali: **Baia al Vento Bolgheri Superiore Doc** da uve **Merlot**, **Gallico Petit Verdot Toscana IGT** e **Selvante Toscana IGT Cabernet Franc**.

Vini che confermano l'impegno profuso dell'azienda nel voler declinare la produzione sui monovarietali di qualità, andando a massimizzare l'uva legata ad una specifica parcella di vigneto, dove le caratteristiche dei suoli ed esposizioni sono molto differenti tra loro.

Leggi anche: [Easycom e Folonari Tenute: una collaborazione per il futuro del vino]

Da tre parcelle selezionate nascono tre **cru** della tenuta. Sette ettari di Merlot, situati nel vigneto **Vallone dei Messi**sull'arco precollinare con suolo misto sabbioso e argilloso ricco di scheletro, sono destinati al **Merlot Baia al Vento Bolgheri Superiore Doc Rosso**. Un vino potente e ricco di carattere che si presenta nella nuova annata 2021 ottenendo da **Winemag.it** e da **James Suckling** il punteggio di 94/100 e l'inserimento nella **Guida Top 100 Migliori Vini Italiani 2025**. Baia al Vento, prodotto con uve selezionate e affinato in botti di rovere, ha un colore rosso intenso con sentori di mora, prugna e una leggera nota di tabacco.

Da un vigneto sul lato ovest della strada bolgherese coltivato a **Petit Verdot**, con suoli sabbiosi e limosi, nasce **Gallico Petit Verdot Toscana IGT**, che esprime la valorizzazione del territorio e del suo patrimonio in un calice dal profilo sensoriale moderno e originale. Una rarità enologica nel panorama vitivinicolo bolgherese per la sua vinificazione in purezza che nella nuova annata 2021 raggiunge il terzo anno di successi.

L'ultimo nato del progetto dei monovarietali che l'azienda sta sviluppando è **Selvante Toscana IGT Cabernet Franc**, frutto di un'attenta selezione delle uve provenienti dal vigneto più alto dell'areale bolgherese, **Segalari**, con suoli argillosi e

scheletro a scaglie.

La produzione in monovarietale rappresenta una rarità enologica nel panorama vitivinicolo bolgherese – dichiara **Giovanni Folonari**, Presidente della **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute** – e l'utilizzo di legni tostati di medie dimensioni, prevalentemente tonneau, aiuta questi vini a valorizzare la grande capacità di affinamento e terziarizzazione nel tempo. Con **Baia al Vento**, **Gallico** e la novità **Selvante** offriamo un'esperienza che riflette l'anima del territorio e la passione che mettiamo in ogni fase della produzione, che unisce metodi di vinificazione tradizionali con tecniche innovative per esaltare la peculiarità del territorio di Bolgheri.

Da fine agosto **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute** ha dato il via alla vendemmia a Bolgheri nella **Tenuta di Campo al Mare** dei vitigni più precoci di **Merlot** e di **Vermentino**, quest'ultimo per mantenere inalterato il patrimonio acidico delle uve e la freschezza dei vini bianchi. Le condizioni climatiche ideali e il costante impegno della squadra **Folonari** promettono un raccolto di ottima qualità e un'annata straordinaria, capace di esprimere tutto il potenziale del territorio di Bolgheri che qui vede il raccolto di uve di altissima qualità. La vendemmia manuale e la selezione rigorosa delle uve garantiscono che solo il meglio del raccolto venga trasformato in vino, mentre l'affinamento in cantina, svolto con grande cura, permette di esprimere al massimo il potenziale di ogni annata.

Ogni vendemmia è unica – dichiara **Giovanni Folonari**, Presidente della **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute** – e quest'anno siamo particolarmente entusiasti dei risultati ottenuti, grazie anche alle eccellenti condizioni climatiche che hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. Il nostro impegno – continua **Giovanni Folonari** – è quello di continuare a produrre vini che esprimano al meglio il terroir di Bolgheri.

Da sempre il biglietto da visita di **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute**, il **Bolgheri Rosso** prodotto nella **Tenuta Campo al Mare** è riconosciuto per il suo blend di **Merlot**, **Petit Verdot**, **Cabernet Sauvignon** e **Cabernet Franc**, che nell'annata 2023 è un esempio di equilibrio tra complessità aromatica, struttura e freschezza, e si conferma uno dei pilastri della produzione. Dallo stile inconfondibile e dalla trasversale capacità di abbinamento, elegante e raffinato, offre un bouquet aromatico complesso, dominato da note di frutti di bosco, ciliegia e leggere sfumature di spezie.

L'azienda produce anche un rosato e un **Vermentino** rivolti ad un pubblico eterogeneo, entrambi dal carattere moderno, agile ma consistente.

Punti chiave:

1. La Tenuta di Campo al Mare produce tre vini monovarietali di qualità: Baia al Vento, Gallico e Selvante.
2. Ogni vino proviene da parcelle specifiche del vigneto, riflettendo le diverse caratteristiche dei suoli di Bolgheri.
3. Baia al Vento Merlot ha ottenuto un punteggio di 94/100 ed è stato inserito nella Guida Top 100 Migliori Vini Italiani 2025.
4. La famiglia Folonari combina metodi di vinificazione tradizionali con tecniche innovative per esaltare il terroir.