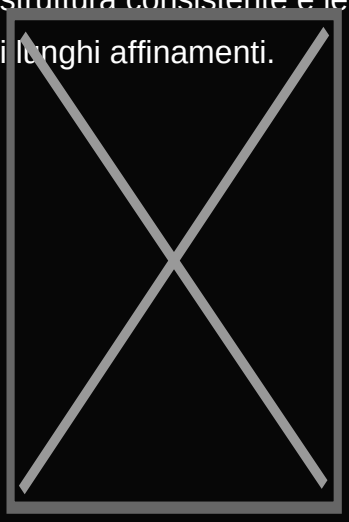
L'annata 2018 del Superiore DOC di Baia al Vento Bolgheri

baia-al-vento-d4898c07

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. Il vigneto di Vallone dei Messi fa parte della Tenuta Campo al Mare ed è **caratterizzato da terreni ricchi in sostanze minerali e ferro** che apportano struttura, eleganza e ricchezza aromatica.

L’esposizione ottimale, con alle spalle le Colline Metallifere, genera un microclima perfetto, garantendo una **costante mitigazione della temperatura che durante il periodo estivo supera anche i 40° C.** Il Merlot di Vallone dei Messi dona una **grande piacevolezza al palato**, oltre a una struttura consistente e le tipiche sensazioni di frutta rossa matura che si evolvono e arricchiscono con i lunghi affinamenti.



L’annata 2018 ha visto una stagione caratterizzata da un clima continentale nel periodo invernale, un’estate e un autunno alternati da momenti freschi a periodi più caldi e siccitosi che hanno permesso una **maturazione perfetta delle uve**. La vendemmia è stata scandita da tempi ottimali cogliendo il momento vendemmiale in cui il Merlot esprime la migliore maturità fenolica, l’estratto secco ideale ed il massimo contenuto zuccherino. A seguire, è stata operata una

fermentazione molto lunga, seguita da una brevissima maturazione e pulizia in inox a novembre per togliere le fecce più grossolane. Quindi, un lunghissimo periodo in legno tostato in bottaia termocondizionata per far sì che il legno abbia l'ambiente migliore per scambiare le proprie peculiarità con il vino e viceversa, interrotto da pochissimi travasi.

Roberto Potentini, enologo della Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, racconta così l'annata 2018: *"Il Baia al Vento Bolgheri Superiore DOC 2018, è un vino solare, fortemente mediterraneo, caratterizzato da una ridondanza sensoriale: liquirizia, timo, aromi del legno come spezie, tabacco, cioccolato. La bocca è molto strutturata, corposa, morbida, mai con eccessi verso il dolce, sempre con tannini molto vellutati e setosi e un'alcolicità equilibrata che accompagna una grande morbidezza".*

L'annata 2018 conferma il Baia al Vento Bolgheri Superiore DOC come un **vino estremamente potente, mai eccessivo ma sempre armonico nella sua completezza sensoriale**.