



# IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

## Bagnoli Rosso Classico D.O.C.

Vino giovane che si ottiene dal “coupage” di Merlot, Cabernet e Friularo, studiato dal celebre enologo Emyle Peynaud che, nella sua consulenza aziendale, illustra come questi tre vitigni complementari diano a questo vino un carattere particolarmente equilibrato e armonico, indicato per una pronta beva.

*This young wine was obtained by a mix of Merlot, Cabernet and Friularo designed by the celebrated winemaker Emile Peynaud who as a consultant to the winery demonstrated how these three complimentary grape varieties can give an especially balanced and harmonious quality to a ready to drink wine.*

**Tipologia:** Bagnoli D.O.C. Classico Rosso.

**Uve:** Merlot 50 %, Cabernet 40 %, Friularo 10 % (Biotipo locale di Raboso, unico alla zona D.O.C. Bagnoli) provenienti dai “cru” San Ambrogio e San Gregorio.

**Piante/ha:** 5.100; **Litri/ha:** 7.700; **Gradazione Alcolica:** 12,5° - 13,5° (a seconda delle annate).

**Affinamento:** Maturazione in rovere di grande dimensione per 12 mesi.

**Descrizione:**

- Colore - Rosso rubino vivo, con riflessi violacei.
- Olfatto - Intenso, fruttato, con un profumo gradevole di viola mammola
- Gusto - Secco, morbido, giustamente tannico, armonico con una piacevole persistenza della freschezza in uscita

**Occasioni di consumo:** vino di pronta beva, di facile accompagnamento ai cibi di tutti i giorni; a pasto sposa bene carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura ed affettati.  
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

**Classification:** Bagnoli Classic Red D.O.C.

**Grapes:** Merlot 50%, Cabernet 40%, Friularo 10% (a local Biotype of Raboso, unique to the D.O.C. Bagnoli zone).

**Plants/hectare:** 5,100; **Litres/hectare:** 7,700; **Alcohol:** 12,5° - 13,5° (depending on the vintage).

**Ageing:** Matured in large oak casks for 12 months.

**Description:**

- Colour - Bright ruby red with violet reflections.
- Bouquet - Intense scents of fruit and purple violets.
- Palate - Soft, dry, tannic, balanced with a pleasing persistent freshness on the back palate.

**Recommendations:** This is a wine ready to drink, which goes well with food. It pairs well with red and white meats and mature cheese.

**Serving temperature:** 16° - 18° C.

