



# IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

## Bagnoli Cabernet Classico D.O.C.

Vino rosso rubino vivo. Fruttato, con un vinoso ed erbaceo che ricorda il peperone verde e i frutti di bosco. Vino equilibrato e vellutato, indicato per una pronta beva.

*Ruby red wine. The scent is vinous and of herbs, reminiscent of green peppers and woodland fruits. Balanced and velvety, ready to drink wine.*

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

**Uve:** Cabernet

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

Maturazione in botte grande di rovere per sei mesi

**Descrizione:**

- Colore - Rosso rubino vivo
- Olfatto - Intenso, erbaceo, con un profumo gradevole di peperone verde e frutti di bosco
- Gusto - Secco, morbido

**Occasioni di consumo:** vino di pronta beva, di facile accompagnamento ai cibi di tutti i giorni; a pasto sposa bene carni rosse e bianche, primi piatti al ragù, formaggi di media stagionatura ed affettati.

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C.

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

**Grapes:** Cabernet

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

**Ageing:** matured in large oak casks for 6 months

**Description:**

- Colour - Bright ruby red
- Bouquet - herbaceous scents of green pepper and woodland fruit
- Palate - Soft, dry

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

**Serving temperature:** 16° - 18° C.

