



IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

Bagnoli Merlot Classico D.O.C.

Vino rosso rubino vivo, tendente al porpora. Fruttato, con un gradevole profumo di viola mammola. Vino giovane e piacevole, indicato per una pronta beva.

Ruby red wine, tending towards purple. The bouquet is of fruit, with a pleasing scent of violets. Young and pleasant wine, ready to drink wine.

Tipologia: Bagnoli D.O.C. Classico Merlot.

Uve: Merlot

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, con riflessi violacei.
- Olfatto - Intenso, fruttato, con un profumo gradevole di viola mammola
- Gusto - Secco, morbido, fruttato

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 Merlot D.O.C.

Grapes: Merlot

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 with violet reflections.
- Bouquet - Intense scents of fruit and purple violets.
- Palate - Soft, dry, with scents of red fruit

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

Serving temperature: 16° - 18° C.

