



# IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

## Sant'Andrea Bagnoli Bianco Classico D.O.C.

Vino ricco, fresco, elegante, floreale come il solo territorio di Bagnoli sa dare.

*A wine rich with the elegance, freshness and a floral character which only the Bagnoli land can provide*

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

**Uve:** Sauvignon 60%, Chardonnay 30%, Friularo 10% (Biotipo locale di Raboso, unico alla D.O.C. Bagnoli, vinificato in bianco).

**Piante/ha:** 4.400; **Litri/ha:** 6.300; **Gradazione Alcolica:** 12,0° - 12,5° (a seconda delle annate)

**Affinamento:** Maturazione in vasca per 6 mesi con batonage; segue un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

**Descrizione:**

- Colore - Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- Olfatto - Floreale che ricorda il gelsomino, fine sentore di salvia e di frutta a polpa bianca.
- Gusto - Morbido, equilibrato e di buona struttura.

**Occasioni di consumo:** Grazie alla sua freschezza e sapidità è adatto ad ogni occasione: dall'aperitivo alla tavola. L'eleganza che lo contraddistingue suggerisce di servirlo con il pesce, con formaggi freschi e di media stagionatura, con primi piatti di cucina mediterranea, o in abbinamento a portate di carne bianca, anche accompagnata da salse.

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C.

**Classification:** Bagnoli Classico White D.O.C.

**Grapes:** Sauvignon 60%, Chardonnay 30%, Friularo 10% (a local Biotype of Raboso, unique to the D.O.C. Bagnoli. Fermented as white wine.)

**Plants/hectare:** 4,400; **Litres/hectare:** 6,300; **Alcohol:** 12,0° - 12,5° (depending on the vintage).

**Ageing:** matured in tank for 6 months, followed by ageing in the bottle for 2 months.

**Description:**

- Colour - Straw yellow with green reflections.
- Bouquet - Floral with scents of jasmine, and delicate hints of sage and white fruits.
- Palate - Soft, balanced with good structure.

**Recommendations:** the freshness and taste make this a wine for every occasion, from an aperitif to a meal. Its elegance makes it suitable to pair with fish, with fresh cheese and cheese of medium maturity, with first courses of Mediterranean food, or paired with white meat accompanied by sauces.

**Serving temperature:** 8 - 10°C.

