



IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

Bagnoli Friularo Classico D.O.C. Passito

Suadente, delicato, avvolge il palato in un vellutato e voluttuoso piacere. Nel Friularo Passito si incontrano con armoniosa sintonia la potenza e l'espressività del vitigno con la dolcezza e l'eleganza dell'appassimento.

Persuasive and delicate. On the palate it is velvety and voluptuous. With the Friularo Passito there is a synthesis between the power and expressiveness of the grape variety and the sweetness and elegance of the slow drying.

Tipologia: Bagnoli Classico D.O.C. Friularo Passito

Uve: Friularo di Bagnoli.

Piante/ha: 4.000; **Litri/ha:** 3.000 dopo l'appassimento; **Gradazione Alcolica:** 13,5° - 14,5° (a seconda delle annate)

Affinamento: Maturazione in rovere di piccola dimensione per 36 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Descrizione:

- Colore - Rosso rubino, molto intenso, con riflessi tendenti al granato
- Olfatto - Straordinariamente intenso ed elegante; con note caratteristiche di dolcezza ed appassimento su cui prevale la marasca, accompagnata da un arcobaleno di spezie
- Gusto - Morbido, molto persistente, la sua freschezza è in perfetto equilibrio con la sua dolcezza.

Occasioni di consumo: Perfetto nel sottolineare momenti di socialità e di rilassamento sia da solo che in abbinamento al cioccolato fondente o alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio: Classica 18° - 20° C; in alternativa, nei periodi estivi 5° - 6° C.

Classification: Bagnoli Classico Friularo "Passito" D.O.C.

Grapes: Friularo of Bagnoli.

Plants/hectare: 4,000; **Litres/hectare:** 3,000; **Alcohol:** 13,5° - 14,5° (depending on the vintage).

Ageing: Aged in small oak casks for 36 months and there is further ageing in the bottle for at least 12 months.

Description:

- Colour - Very intense ruby red, with reflections tending towards garnet.
- Bouquet - Exceptionally intense and elegant. There are typical scents of sweetness from the slow drying of the grapes, with particular notes of morello cherries, accompanied by a rainbow of spices.
- Palate - Soft, and very persistent. The freshness is in perfect balance with the sweetness.

Recommendations: This wine is perfect to underline relaxing and social moments. It can be drunk alone or with chocolate based desserts or pastries.

Serving temperature: Classically at 18° - 20° C; alternatively during the summer 5° - 6° C.

