



IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

Bagnoli Friularo Classico D.O.C.G. Vendemmia Tardiva - *Late Harvest*

Vino unico nel suo genere, si contraddistingue per la spiccata personalità ed espressione, frutto di una raccolta manuale nel tardo Novembre quando i grappoli vengono ricoperti dalla prima brina.

A unique wine of its type, noted for its personality and expression. Hand-picked late in November when the grapes are covered in the first hoar frost.

Tipologia: Bagnoli Classico D.O.C.G. Friularo "Vendemmia Tardiva".

Uve: Friularo di Bagnoli.

Piante/ha: 5.100; **Litri/ha:** 4.900; **Gradazione Alcolica:** 13,5° - 14,5° (a seconda delle annate).

Affinamento: Maturazione in rovere di grande dimensione per 28 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Descrizione:

- Colore - Rosso rubino, molto intenso, con riflessi purpurei.
- Olfatto - Intenso, fruttato, con note caratteristiche di marasca e di viola mammola.
- Gusto - Pieno, austero, con spiccati sentori di visciola e prugna sciropata, si evidenziano tannini maturi mantenendo un finale tipicamente fresco.

Occasioni di consumo: Un vino dalle molteplici sfaccettature che può essere assaporato senza la necessità di abbinamento o sublimandolo con gran bolliti, brasati di carni grasse e succulente, formaggi grassi stagionati e tutte le pietanze che offrano grande ricchezza in gusto e sapidità.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Classification: Bagnoli Classico Friularo "Late Harvest" D.O.C.G.

Grapes: Friularo of Bagnoli.

Plants/hectare: 5,100; **Litres/hectare:** 4,900; **Alcohol:** 13,5° - 14,5° (depending on the vintage).

Ageing: Matured in large oak casks for 28 months, with further ageing in the bottle for at least 12 months.

Description:

- Colour - Very intense ruby red, with purple reflections.
- Bouquet - Intense with fruit scents, typically of morello cherries and purple violets.
- Palate - Full bodied, austere, with pronounced notes of dark red cherries and plums in syrup. The mature tannins are in balance with the acid which provides a typical fresh finish.

Recommendations: this is a multifaceted wine which can be enjoyed without food or it can be sublime with rich and succulent meats which are casseroleed or braised. It pairs well with full fat aged cheese and main courses which are rich in taste and flavour.

Serving temperature: 16° - 18° C.

