



IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

Bagnoli Rosso Classico D.O.C. Riserva

Il vino "Riserva" viene fatto solo in annate eccezionali. Si ottiene dal "coupage" di Merlot, Cabernet e Friularo, studiato dal celebre enologo Emyle Peynaud che, nella sua consulenza aziendale, illustra come questi tre vitigni complementari, a seguito di una lunga maturazione in legno, danno un vino che è espressione massima di questo "terroir".

A "Reserve" wine only made in exceptional years. harmonious quality to a ready to drink wine. This wine was obtained by a mix of Merlot, Cabernet and Friularo designed by the celebrated winemaker Emile Peynaud who, as a consultant to the winery demonstrated how these three complimentary grape varieties, following a long maturation in wood, give to this wine the maximum expression of "terroir".

Tipologia: agnoli Classico D.O.C. Rosso Riserva.

Uve: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Friularo 20% (Biotipo locale di Raboso, unico alla zona D.O.C. Bagnoli).

Piante/ha: 4.400; **Litri/ha:** 6.300; **Gradazione Alcolica:** 13,0° - 13,5° (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 intenso, tendente al granato.
- Olfatto - Fruttato, vinoso, con sentori caratteristici di frutti di bosco, specialmente di amarena con note speziate di cannella, tabacco e di cacao.
- Gusto - Pieno, morbido, diretto e armonico, con tannini vellutati.

Occasioni di consumo: Ottimo accompagnamento per momenti informali, conviviali o meno. Si accompagna con piatti saporiti di carne siano essi cacciagione, carni rosse o carni bianche importanti.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Classification: Bagnoli Classic Red Reserve D.O.C.

Grapes: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Friularo 10% (a local Biotype of Raboso, unique to the D.O.C. Bagnoli zone.)

Plants/hectare: 4,400; **Litres/hectare:** 6,300; **Alcohol:** 13,0° - 13,5° (depending on the vintage).

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

Description:

- Colour - Intense ruby red tending towards garnet.
- Bouquet - Scents of fruits and vines, with typical scents of woodland fruits, particularly cherries, with spice notes of cinnamon, tobacco and cocoa.
- Palate - Full bodied, soft, harmonious with velvety tannins.

Recommendations: This wine is an ideal accompaniment for convivial, informal encounters. It pairs well with savoury dishes of game and red and white meats.

Serving temperature: 16° - 18°C.

