



# IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

## San Lorenzo Bagnoli Bianco Classico D.O.C.

Vino bianco di rara complessità ed intensità, ottenuto da uve bianche surmaturate in pianta e vendemmiate in presenza di Botrytis infavata (muffa nobile). Le uve provengono esclusivamente dall'antico campo dedicato a San Lorenzo, procedendo alla raccolta solo in annate eccezionali.

*A white wine of rare complexity and intensity, made from over mature grapes, picked when there was Botrytis (noble rot) present on the grapes. The grapes come solely from a historic vineyard dedicated to St. Laurence. The grapes are harvested only in exceptional years.*

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

**Uve:** Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Friularo 10% (Biotipo locale di Raboso, unico alla D.O.C. Bagnoli, vinificato in bianco)

**Piante/ha:** 4.200; **Litri/ha:** 4.000; **Gradazione Alcolica:** 14,0° - 14,5° (a seconda delle annate)

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

**Descrizione:**

- Colore - Giallo dorato intenso.
- Olfatto - Elegante, fruttato, con aromi di frutta matura e di miele, speziato, con sentori di vaniglia.
- Gusto - Pieno, equilibrato, di grande struttura e molto persistente.

**Occasioni di Consumo:** La rotonda morbidezza e la complessità olfattiva invitano a degustarlo come vino da meditazione. Proposto in abbinamento a piatti complessi dell'alta cucina internazionale, profumati ed espressivi, ne esalta l'aromaticità e l'armonia. Ottimo con tartufo, foie gras e piatti affumicati.

**Temperatura di servizio:** 14° - 16° C.

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

**Grapes:** Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Friularo 10% (a local Biotype of Raboso, unique to the D.O.C. Bagnoli zone, fermented as white wine.)

**Plants/hectare:** 4,200; **Litres/hectare:** 4,000; **Alcohol:** 14,0° - 14,5° (depending on the vintage).

**Ageing:** Aged in small oak casks for 28 months and further ageing in the bottle for at least 12 months.

**Description:**

- Colour - Intense golden yellow.
- Bouquet - Elegant, with aromas of mature fruits and honey, spices, and notes of vanilla.
- Palate - Full bodied, well balanced, with good structure and very persistent.

**Recommendations:** The rounded softness and the complex bouquet suggest this can be drunk as a "meditation" wine. It pairs well with complex, expressive dishes from haute cuisine which highlight the aromas and harmony of the wine.. It is ideal with truffles, foie gras and smoked food.

**Serving temperature:** 14° - 16°C.

