



IL DOMINIO DI BAGNOLI

TENUTA DI PROPRIETÀ BORLETTI

Bagnoli Friularo Classico D.O.C.G.

Vino unico nel suo genere, si contraddistingue per la spiccata personalità ed espressione frutto della vinificazione più classica delle uve di Friularo.

A unique wine of its type. It is noted for its pronounced personality and the expression of fruit obtained from the classic vinification of the Friularo grapes.

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

Uve: Friularo di Bagnoli.

Piante/ha: 5.100; **Litri/ha:** 7.700; **Gradazione Alcolica:** 12,0° - 13,0° (a seconda delle annate).

Affinamento: Maturazione in rovere di grande dimensione per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 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 dall'espressività eccezionale, rivela il suo aspetto più intimo nell'abbinamento con salumi, anche freschi, 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 Classic Friularo D.O.C.G.

Grapes: Friularo of Bagnoli.

Plants/hectare: 5,100; **Litres/hectare:** 7,700; **Alcohol:** 12,0° - 13,0° (depending on the vintage).

Ageing: Matured in large oak casks for 12 months; there is further ageing in the bottle for at least 6 months.

Description:

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

Recommendations: this is a wine of exceptional expressiveness. It pairs well with salami and an early afternoon degustation. It is sublime with rich and succulent grilled meats, full fat aged cheese, and savoury meals which are rich in flavour.

Serving temperature: 16° - 18° C.

