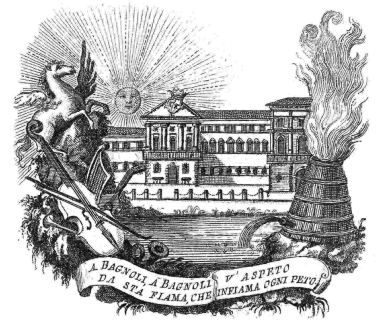




DOMINIO DI BAGNOLI



Bagnoli Bianco Classico D.O.C. "Santissima Trinità"

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

Uve: Chardonnay 70%, Sauvignon 20%, Friularo 10% (Biot ipo locale, unico a Bagnoli, di Raboso, vinificato in bianco).

Piante/ha: 4.400

Litri/ha: 6.300

Gradazione Alcolica : 13,0° - 13,5° (a seconda delle annate)

Descrizione:

- Colore - Giallo brillante, con riflessi dorati.
- Olfatto - Fruttato, spiccano gli aromi di frutta apolpa bianca ed esotica, con sentori di miele e di speziato che ricordano laniglia ed il burro di cacao; vi sono leggeri sentori di legno.
- Gusto - In bocca è complesso, pieno, morbido, equilibrato, di corpo e persistente.



Note Tecniche: Le uve vengono raccolte dal vigneto di S.S. Trinità, sono pigiate in modo soffice e la fermentazione viene svolta con lieviti selezionata temperatura controllata. Il vino viene quindi affinato in Botti grandi e piccole per essere quindi assemblato prima dell'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Risotto con i porcini, tortelli con ripieno al gogonzola e noci, grigliata di pesce, formaggi di media stagionatura preferibilmente di latte vaccino.

Premi Vinti con questo vino:

- ? "4 Grappoli" – Duemilavini 2010 - Associazione Italiana Sommaliers
- ? "Medaglia di Bronzo" – World Wines Masters Challenge 2006 - Estoril - Portogallo.
- ? "Medaglia d'Oro" - "44° Concorso Nazionale Vini"; Pramaggiore, Venezia.
- ? "Medaglia d'Oro" - "30° Concorso Nazionale Vini Do uja d'Or 2002"; Asti
- ? "Medaglia di Gran Merito 2001" - "40° Concorso Nazionale Vini"; Pramaggiore, Venezia.