

BARBERA MONFERRATO DOCG SUPERIORE "ORNELLA"



Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

Vinoso, pulito e continuo, etereo con sentori di frutta matura. Leggermente spezzato.

Gusto

Complesso, corposo, morbido e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Primi piatti saporiti, carni, selvaggina e formaggi stagionati.

Come servire

Aprire un'ora prima di servirlo. Temperatura di servizio 20°.

Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Vino di grande corpo, annata particolarmente adatta ad essere invecchiata anche più di dieci anni.

Lavorazione

Vinificazione in acciaio, successivo affinamento in botti da Lt. 500 di legno di rovere francese per 24 mesi è messo in vendita dopo sei mesi di ulteriore affinamento in bottiglia in cantina a temperatura controllata.

Vitigni

Barbera.

Descrizione dati Vigna

Vigna sita in località Madonna dei Monti, nel comune di Grazzano Badoglio (AT), ad una altitudine di 350 m., con esposizione Sud-Ovest. L'estensione è di 8560 m., il terreno ha composizione calcareo argilloso.