

# 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.