PRODUTTORI
del BARBARESCO

Barbaresco Docg
Riserva **Ovello 2019**

Varietà: 100% Nebbiolo

MGA: Ovello

Superficie: 20,30 ettari

Esposizione: sud-ovest / ovest

Terreno: argilloso - calcareo

Vinificazione: fermentazione in acciaio a 30°c, 28 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata

Affinamento: 30 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: giugno 2023

Produzione: 16.628 bottiglie e 1.686 magnum

Caratteri dell'annata: annata di corpo medio, frutto intenso e speziato, tannini equilibrati e finale persistente

Caratteri del vigneto: vini di buona struttura, frutto giovane e fragrante, tannino intenso

Longevità: 30 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: Audasso, Cavallo, Cravanzola, Gonella, Grasso, Maffei, Odore, Sarotto, Unio, Vacca, Varaldo

Abbinamenti: paste e risotti, carni bianche e rosse, selvaggina.