



ORNELLO

L'Ornello di Rocca di Frassinello nasce da un'attenta selezione di syrah, sangiovese, cabernet sauvignon e merlot. Vinificato in acciaio e lasciato maturare in barrique sia nuove che usate per circa 6 mesi, questo vino si esprime nel bicchiere con ricchezza e consistenza. Un rosso deciso, capace di sorprendere anche a distanza di molti anni dalla vendemmia, il cui nome ricorda un lungo bastone appuntito con il quale i butteri muovono ancora oggi il bestiame.

