



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Denominazione di Origine Controllata
Ormeasco di Pornassio

ORMEASCO DI PORNASSIO

Il vitigno è parente stretto del Dolcetto, dal quale si differenzia per il raspo rosso, per il grappolo più piccolo e per la buccia più spessa l'Ormeasco regala tannini più dolci e una durata maggiore rispetto al cugino Dolcetto.

Può raggiungere la dicitura Superiore se invecchiato per un anno e con gradazione minima naturale di 12,5% vol. Al contrario può essere vinificato parzialmente in bianco, raggiungendo una colorazione rosata come per l'Ormeasco Sciac-trà (in dialetto ligure letteralmente schiaccia e tira).

Caratteristiche

Colore rosso rubino vivo, con orli violacei da giovane.

Al naso vinoso, fragrante e persistente con sentori di ciliegia matura, mora, ribes e violetta.

Sapore asciutto, morbido, gradevole, di medio corpo, con vena lievemente amarognola.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno ormeasco raccolte nei vigneti di Ranzo, Armo e Ligassorio.

Tipo di allevamento

Cordone speronato, alberello.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12 / 13 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 19 g/l

Abbinamenti gastronomici

L'Ormeasco è un vino rosso asciutto adatto ad accompagnare primi piatti come agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia, coniglio in umido o al vino rosso, piccione ripieno, trippa con fagiolane, stoccafisso in umido, formaggi teneri.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 16-17°C in bicchieri a calice con stelo medio. Dà il meglio di sé invecchiato due o tre anni.

Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti dei vini rossi della cantina, a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.