



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

Denominazione di Origine Controllata
Ormeasco di Pornassio

ORMEASCO PASSITO

Non tutte le vendemmie consentono al viticoltore di sfidare i tempi di maturazione dell'uva. È un lavoro lento, preciso, oneroso che non permette errori di valutazione. Le uve devono essere sane, integre, mature, in poche parole perfette. Vengono selezionate, raccolte e delicatamente adagiate nei plateau per l'appassimento che è rigorosamente naturale, con il solo ausilio del sole e del vento. Questo processo dura 5/6 settimane. L'uva passa viene sgrappolata manualmente, la fermentazione lenta e a basse temperature. L'affinamento avviene in piccole botti di rovere.

Caratteristiche

Si presenta con colore rosso rubino più o meno carico tendente al granato. I profumi sono puliti, raffinati, delicati ma intensi e persistenti, si aprono con note di mora, di marasca e confettura di fragole seguite da aromi di rosa, geranio, lampone, uva e vaniglia. Al palato si conferma la percezione olfattiva. Si presenta con un gusto ampio e armonico. Il sapore è dolce ma fresco, pieno, morbido, avvolgente e dotato di lunghissima persistenza al finale con ricordi di mirtillo, lampone e ciliegia.

Varietà delle uve e zona di produzione

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

Tipo di allevamento

Cordone speronato, alberello nei vigneti datati.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 50%

Gradazione alcolica

15 %vol. min.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 23 g/l

Abbinamenti gastronomici

È un ottimo vino da meditazione che può accompagnare piacevolmente piccola pasticceria secca anche con frutta secca e mandorle, crostate di frutta, formaggi erborinati e piccanti anche molto stagionati oppure può essere gustato semplicemente centellinandolo in solitudine per poterne apprezzare al meglio i delicati profumi.

Come servirlo e conservarlo

Conservare in cantina in posizione orizzontale, lontano da fonti di luce, a temperatura costante tra i 10 ed i 15°C e con umidità intorno al 70-75%. Va servito in calici a tulipano di media grandezza con leggera svasatura a una temperatura di 12°/14°C. stappandolo qualche minuto prima.