



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

Denominazione di Origine Controllata
Ormeasco di Pornassio

ORMEASCO SUPERIORE

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 ma 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

All'aspetto è limpido, di colore granato anche molto intenso.

Al naso si presenta intenso, persistente e fine, con sentori di mirtillo e ciliegia maturi, avvolti in una nota boisè.

Sapore secco, sufficientemente fresco, sapido, caldo, leggermente tannico, pieno e persistente.

Spiccano al retrogusto, l'aroma fruttato e la piacevole tannicità. Di ottima tipicità ed armonia.

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 81 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12,5 / 13,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min. 21 g/l

Abbinamenti gastronomici

L'ormeasco superiore, si abbina al piccione ripieno, al coniglio in umido al vino rosso e ad altre pietanze di carne ricche ed elaborate.

I sapori e gli aromi dei vari cibi sono evidenziati ed armonizzati dall'ottimo equilibrio e carattere del vino, risultando un connubio ideale.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 18-19°C in bicchieri a calice con stelo medio o grande. Da 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.