



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 e 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 e armonizzati dall'ottimo equilibrio e carattere del vino, risultando un connubio ideale.

### Come servirlo e conservarlo

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