



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 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

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. 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.