



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

ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ

Denominazione di Origine Controllata

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 rosato corallo.

Al naso vinoso, delicato con sentori di frutti di bosco e ciliegia, gradevole e caratteristico.

Sapore secco, fresco, armonico, morbido e leggero.

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

11,5 / 12,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min. 17 g/l

Abbinamenti gastronomici

L'ormeasco scia-trà, fresco vino rosato di pronta beva, bene si abbina con piatti come le trenette al pesto, i ravioli di magro, la carne bianca alla griglia, la gallina ripiena, il pesce cotto al sale.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 12°C in bicchieri a calice con stelo medio.

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