



ACQUISTATO IL

Ormeasco Superiore DOC di Pornassio 2024

2024

Da uve Ormeasco in purezza, un rosso di carattere



Svinando®

Sembra di sfogliare un manuale di enologia, scorrendo le pagine del catalogo di vini proposti da Durin. Perché la valorizzazione degli antichi vitigni locali è un punto fisso. Come in questo caso dove il vino proposto è un Ormeasco in purezza. Questo vitigno è? un parente stretto del Dolcetto, dal quale si differenzia per il raspo rosso, il grappolo più piccolo e per la buccia più spessa. L'Ormeasco ha, in genere, tannini più dolci e una maggiore capacità di invecchiamento rispetto al cugino piemontese. La dicitura Superiore viene aggiunta se il vino viene invecchiato per almeno un anno e ha una gradazione minima naturale di 12,5 gradi. Quello proposto qui da Durin è di colore granato molto intenso. Al naso, sentori di mirtillo e ciliegia maturi, accompagnati da una nota piacevolmente boise?. In bocca è secco, caldo e leggermente tannico.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell'azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un microclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

La Vigna

Terreno calcareo marnoso

Esposizione Ovest

Allevamento alberello guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Liguria

Uve ORMEASCO 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione vinificazione tradizionale per le uve rosse con fermentazione sulle bucce per 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese con doghe piegate a vapore acqueo per 4/5 mesi.

Sensazioni 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821