ACQUISTATO IL .....

Ormeasco Superiore DOC di Pornassio 2024 2024



Da uve Ormeasco in purezza, un rosso di carattere

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 e? un parente stretto del Dolcetto, dal quale si differenzia per il raspo rosso, il grappolo piu? piccolo e per la buccia piu? spessa. L'Ormeasco ha, in genere, tannini piu? 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 micorclima 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