

ORMEASCO DI PORNASSIO DOC

Uve	Ormeasco 100%
Vigneti	Alta Valle Arroscia-Comune di Pornassio (IM) Superficie vigneti mq. 13.000
Età dei vigneti	Impianti dagli anni 70 agli anni 90
Altitudine	400 m.slm
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	63 hl/ha
Vendemmia	Manuale in cassetta verso metà ottobre
Produzione	Circa 3.000 bottiglie
Vinificazione	Pigiadiraspatura uva, fermentazione controllata a 26° per circa 4/5 giorni con le bucce consistenza continui rimontaggi, poi svinatura e pressatura soffice degli acini, inoculo lieviti e fermentazione per altri 10 gg. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botte di acciaio per 5/6 mesi. Un mese di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica	da 12% a 13.50%
Acidità totale minima	5 per mille
Caratteristiche	Vino rosso intenso, profumo vinoso e fragrante, di buon corpo.

