

ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 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 1.300 bottiglie
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura uva, fermentazione controllata per circa 4/5giorni a 26° con ripetuti 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 rovere per 8/9 mesi. Un mese di affinamento in bottiglia. Tale vino può essere imbottigliato e venduto solo dopo un anno di invecchiamento.
Gradazione alcolica	da 13% a 13.50%
Acidità totale minima	5 per mille
Caratteristiche	Vino di colore rosso rubino, carico, molto strutturato e di corpo, con una buona gradazione, affinato in botte di rovere con profumi ampi e persistenti di frutti di sottobosco.

