

# Ormeasco di Pornassio DOC



## **Vitigno:**

Ormeasco 100%

## **Descrizione:**

Di un bel rosso rubino intenso con vividi riflessi violacei. Il naso è complesso e variegato, con riconoscimenti fruttati (prugna in confettura, frutti di bosco, e ciliegia), floreali di rosa e viola mammola leggermente appassita, erbacei di foglia di pomodoro, speziati di pepe nero e vaniglia, richiami di resine boschive. In bocca è pieno, soddisfacente e il finale sapido richiama i territori di provenienza, quasi alpini ma prospicienti al mare. L'ormeasco è un vitigno che ha bisogno di sentire il mare, e il merito del paziente lavoro dell'uomo è stato quello di aver modificato la struttura del territorio, opera difficile a causa dei terreni impervi, attraverso muri a secco eretti sul fianco della collina o aggrappati alle montagne. Come scrisse Mario Soldati: "il più spettacoloso ed originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia".

## **Abbinamenti gastronomici:**

Pecorino stagionato, fegati di cinghiale in casseruola

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C**

**GRADO ALCOLICO: 13% Vol**