

Ormeasco di Pornassio Superiore - Fontanacota

Vitigno:

Ormeasco 100%

Descrizione:

Vino rosso di intenso color rubino.

Affinato in piccole botti di rovere per 18 mesi dopo una vinificazione con macerazione di 10 giorni.

Sentori di frutta rossa matura, in particolare prugna ed amarena, pot-pourri di rose e viole, contornati da una nota boisè.

All'assaggio molto corposo e complesso. Il tannino è vellutato e amalgamato alla perfezione ad un retrogusto fruttato e floreale e ad una lieve speziatura.

Chiude con tipico finale asciutto e amarognolo.

Produzione annuale: 1000 bottiglia circa.

Abbinamenti gastronomici:

Pecorino stagionato, fegati di cinghiale in casseruola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

GRADO ALCOLICO: 14% Vol