

## SCHEDA TECNICA DEL VINO ORMEASCO DI PORNASSIO D.O.C.

POSIZIONE GEOGRAFICA:	Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
TIPO DI TERRENO:	Misto, matrice di marna bianca con placche di argilla rossa e sabbia, incrusioni calcaree e gesso.
ESPOSIZIONE:	SW, SE e S
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot classico
ETA' DELLE VITI:	8 anni media
VITIGNI:	Dolcetto
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di Settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
VINIFICAZIONE:	Tradizionale con fermentazione a contatto con le bucce, 3 rimontaggi al giorno, lieviti selezionati, attenti controlli analitici.
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:	No
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	Mediamente una settimana
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Si.
AFFINAMENTO PRIMARIO:	Sulle fecce fini per 4 mesi
STABILIZZAZIONE:	Nessuna
AFFINAMENTO SECONDARIO:	Bottiglia per 4 mesi

### DATI ANALITICI

TENORE ALCOLICO:	Da 12 % vol. a 13 % vol.
ACIDITA' TOTALE:	5,4 g/l
PH	3,50
RESIDUI ZUCCHERINI:	Inferiore a 2 g/l
ESTRATTO SECCO NETTO:	27 g/l

### DEGUSTAZIONE

COLORE:	Rosso intenso
PROFUMO:	Vinoso e fragrante con sentori di ciliegia e mora.
GUSTO:	Secco, caldo e persistente.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Coniglio in umido, ravioli con ragù di carne e formaggi semi-stagionati.

