

ORMEASCO DI PORNASSIO o PORNASSIO DOC

VINI

Pornassio o Ormeasco di Pornassio (ormeasco o dolcetto min 95%, resa max uva: 9 t/ha, alcol min 11°, ammesso al consumo dopo il 1° nov. dell'anno successivo alla vendemmia)

colore: rosso rubino vivo;

profumi con riconoscimenti di frutti (ciliegia, marasca, ribes), fiori (viola mammola) e spezie (pepe nero);

media struttura, marcata freschezza e interessante componente sapida.

Pornassio Superiore o Ormeasco di Pornassio Superiore (ormeasco o dolcetto min 95%, resa max uva: 8 t/ha, alcol min 12,5°, ammesso al consumo dopo 12 mesi dal 1° nov. dell'anno successivo alla vendemmia, con min 4 mesi in botti di rovere o castagno)

colore: rosso rubino più intenso;

profumi più complessi, con speziature più evidenti (vaniglia, pepe nero, rabarbaro) e note evolute;

tannino fine, di struttura, buona sapidità e persistenza.

Pornassio Sciac-tra' o Ormeasco di Pornassio Sciac-tra' (ormeasco o dolcetto min 95%, resa max uva: 9 t/ha, alcol min 10,5°, ammesso al consumo dopo il 1° mar. dell'anno successivo alla vendemmia)

colore: bellissima tonalità di rosa cerasuolo intenso, che richiama il rosa corallo;

profumo fine, fruttato, di ciliegia acerba;

corpo delicato e piacevoli note fresche e sapide.

(Nota: da non confondere con lo Sciacchetra' delle Cinqueterre, prezioso passito da uve bianche).

Pornassio Passito o Ormeasco di Pornassio Passito (ormeasco o dolcetto min 95%, resa max uva: 9 t/ha, alcol min 16,5° potenziali, ammesso al consumo dopo 12 mesi dal 1° gen. dell'anno successivo alla vendemmia, con min 4 mesi in botti di rovere o castagno),

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato;

profumo: intenso, fruttato e speziato;

sapore: dolce, pieno, persistente.

(Nota: piuttosto raro, ma in genere longevo ed interessante).

Pornassio Passito liquoroso o Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso (ormeasco o dolcetto min 95%, resa max uva: 9 t/ha, alcol min 18° potenziali, ammesso al consumo dopo 12 mesi dal 1° gen. dell'anno successivo alla vendemmia),

colore: rosso granato più o meno intenso;

profumo: intenso;

sapore: dolce, sapido, persistente.

(Nota: previsto dal disciplinare ma introvabile).