



ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRA'

Il termine sciac-trà deriva dal dialetto ligure e significa "schiaccia e tira" ed è proprio il tipo di vinificazione che attuiamo in questo vino ovvero di pigiare e svinare immediatamente prima che le bucce rilascino il colore

VIGNETI

Comune: Rezzo

Altitudine: 550 s.l.d.m

Terreno: franco - argilloso

VITIGNO

100 % Ormeasco

TECNICA PRODUTTIVA

E' la classica vinificazione in bianco da uve a bacca nera, le uve vengono pressate e subito il mosto viene convogliato nel serbatoio dove avviene la fermentazione, si affina sulle fecce fini per circa 4 mesi e in bottiglia per 1 mese prima dell' immissione sul mercato

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

E' un rosato di colore rosa cerasuolo, al naso è delicato con sentori di ribes e una nota floreale, al palato si presenta secco, fresco ed armonico

