

FONTANACOTA - Ormeasco di Pornassio DOP



Tipo: Vino rosso fermo

Regione: Liguria di Ponente

Zona: Pornassio (alta valle Arroscia)

Vitigno: Ormeasco

Vinificazione: Dopo una vinificazione con macerazione di 8/10 giorni, è affinato in acciaio per 12 mesi.

Descrizione: Colore rosso, di un bel color rubino intenso e luminoso, con riflessi violacei.

Profumo: Sentori di frutta rossa, tra cui spiccano lamponi e fragoline di bosco e floreali di viola e rosa canina.

Gusto: All'assaggio molto vinoso, di buon corpo e persistente con un tannino fitto e ben integrato. Chiude con un piacevole retrogusto di lamponi maturi e mandorla amara.

Abbinamento: Si abbina piacevolmente con agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia e spezzatino di maiale, coniglio in umido, porchetta, stecchi (spiedini di carni e funghi), formaggi teneri.

Temperatura di servizio: 16°/18°