



**D E P E R I**



## ORMEASCO DI PORNASSIO

*Le uve migliori della zona del Castello dei Marchesi di Clavesana a Rezzo e di un piccolo vigneto a Pornassio entrano a far parte di questo Ormeasco che si può definire un vino di Montagna.*

### VIGNETI

*Comune: Rezzo e Pornassio(IM)*

*Altitudine: 550-650 m s.l.d.m*

*Terreno: franco - argilloso*

### VITIGNO

*100 % Ormeasco*

### TECNICA PRODUTTIVA

*Si inizia con la pigia diraspatura delle uve che vengono convogliate nelle vasche in acciaio dove avviene la fermentazione a temperatura controllata; a fine fermentazione il vino si travasa in anfora dove avviene la malolattica e successivamente affinato per 6 mesi e successivamente per 4 mesi in bottiglia.*

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

*Di colore rosso rubino, al naso si possono riconoscere sentori di ciliegia e sottobosco, al palato è delicato con una leggera tannicità piacevole.*



AZ. AGR. PAOLO DEPERI  
Fraz. Caneto 2 - 18020 Ranzo (IM)  
+39 333 3089919  
[www.deperi.eu](http://www.deperi.eu)  
[info@deperi.eu](mailto:info@deperi.eu)



[www.facebook.com/deperi.eu](http://www.facebook.com/deperi.eu)



[@deperi\\_wine](https://www.instagram.com/deperi_wine)