

## in Sintesi

Insignito della DOC solo nel 2003, questo vino vanta in realtà un legame con questo territorio che si perde nei secoli. A proporcio, un'azienda tra le più blasonate della Liguria, impegnata da oltre 40 anni nella valorizzazione delle varietà locali. Un bel timbro fruttato reso intrigante da una soave speziatura fanno dell'Ormeasco di Lupi un vino di sicuro fascino. Le carni, bianche e rosse, si accompagneranno egregiamente.

**Buona degustazione!**

### IN SHORT

*Although only recognised as a DOC since 2003, this wine has been linked to the area since time immemorial. The Lupi winery, one of the most celebrated in Liguria, has been promoting local varieties for 40 years. The Ormeasco di Lupi is sure to please, with its gentle spice and open fruit. Goes very well with all meats. Enjoy!*

## ORMEASCO DI PORNASSIO

### Ormeasco di Pornassio 2008

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso si presenta con un netto profumo fruttato che tende a ricordare i frutti di bosco, l'amarena e la ciliegia selvatica, ben condito da note floreali che rimandano ad un alito fresco di violetta. Il tutto è reso più complesso, in bocca, da rimandi speziati dolci e morbidi.

Si abbina a tutti i piatti a base di carni bianche e rosse o di verdure saporite, come arrosti, caponate e umidi. Godibile in gioventù, può invecchiare bene per un paio d'anni. Servire a 16/18° C.

### Ormeasco di Pornassio 2008

*Intense, ruby-red with violet flashes.*

*On the nose, strong fruits of the forest, sour and wild cherries, and fresh violets. Complex palate with sweet and soft spice.*

*Goes well with all meat-based dishes and flavoured vegetables, especially roasted.*

*Very enjoyable as a young wine, but will keep well for a couple of years if cellared correctly.*

*Serve at 16-18°C.*

## ORMEASCO SUPERIORE

### Ormeasco di Pornassio Superiore Le Braje 2008

Colore rubino intenso, con sfumature granata e brune. Abbonda immediatamente di note fruttate mature, con ricordi sciropati e di confettura di more o di ciliegie selvatiche; poi si espande sul versante speziato, impreziosito da un tocco floreale. Leggero trasparente, quindi, un tocco di balsamica liquerizia e di cacao tostato. Il tannino è sottile, ben tessuto, e conduce ad un lunghissimo finale. Si abbinerà con tutti i grandi piatti a base di carni rosse della cucina regionale italiana e accompagnerà benissimo anche i formaggi stagionati a pasta dura. Già nella fase iniziale della sua maturità è possibile coglierne la splendida personalità, come è possibile conservare la bottiglia per 3 o 4 anni. Servire a 18° C.

### Ormeasco di Pornassio Superiore Le Braje 2008

*Intense ruby with shades of tawny fudge and pomegranate. Up-front, mature fruit, blackcurrant cordial and wild cherry jam, widening to spiciness and with a floral finish. Delicate touches of balsamic liquorice and dark chocolate, with soft, supple tannins and a wonderfully long finish. Goes well with all typical Italian meat dishes, pasta and mature cheese. Demonstrates great character and will keep for 3-4 years if cellared correctly. Serve at 18°C.*



## IL VITIGNO

### ORMEASCO

#### ETIMOLOGIA DEL NOME ED ORIGINI STORICHE

Vitigno che secondo la tradizione lo vuole importato dai Saraceni intorno all'anno mille in Liguria. Il suo nome deriva da Ormea, borgo situato sulle Alpi Liguri. Nel 1303 secolo fu poi un editto del Marchese di Clavesana ad imporre la sua coltivazione nella alta Valle d'Arroschia, in provincia di Imperia. Recenti studi hanno appurato la sua parentela con il Dolcetto piemontese.

**DIFFUSIONE** Oltre che nel ponente Ligure, in provincia di Imperia, risulta assai diffuso, con il nome Dolcetto, nel sud del Piemonte, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, e in Valle d'Aosta.

### THE GRAPE VARIETY: ORMEASCO

*Local history tells of how the Saracens brought this variety with them to Liguria, a thousand years ago. The name comes from Ormea, a village in the Ligurian Alps. An edict from 1303 from the Marquis of Clavesana ordered the vines to be cultivated in the upper Arroschia valley, in the province of Imperia. Recent studies have demonstrated its links to the Piemontese Dolcetto variety.*

*Found in western Liguria in the province of Imperia, in southern Piedmonte, in the province of Cuneo, Asti and Alessandria and in Valle d'Aosta. Also known as Dolcetto.*



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per la volontà di raccontarsi ai consumatori, per l'impegno nella valorizzazione del territorio e per il corretto rapporto qualità prezzo.

**TALKING WINE®** - *The Italian wine talks to you*

**VINO PARLANTE®** is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di  
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



[www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

[www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

STRAPPA QUI  
TEAR OFF

vino  
parlante



SCOPRI IL VINO  
SUL TELEFONINO  
mobi.vinoparlante.it

**LUPI**<sup>®</sup>

*Viticolto in Liguria  
dal 1960*

ITALIA  
750 ml e

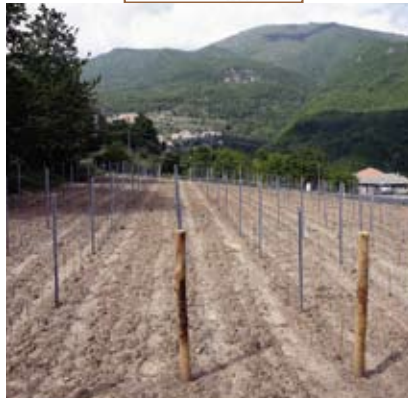
## IL TERRITORIO

L'azienda Lupi si trova a pochi chilometri da Pornassio, nell'entroterra ligure, in provincia di Imperia. I vigneti di proprietà sono posti tra i 550 e i 650 metri sul livello del mare su impervi terreni coltivabili solo grazie a terrazzamenti. Le uve per "Le Braje" provengono da terrazzamenti disposti ad anfiteatro esposto a Sud.



### THE TERRITORY

*The Lupi winery is found close to Pornassio, Imperia province, in the heart of Liguria. The vineyards are cultivated high up on terraces, 550 to 650m above sea level. Grapes used for "Le Braje" come from the south-facing terraces.*



## LA VINIFICAZIONE

### UVAGGIO

100% Ormeasco

**MACERAZIONE E FERMENTAZIONE** La vendemmia, a metà Ottobre, viene effettuata esclusivamente a mano vista l'impervia posizione dei vigneti. La macerazione, fase in cui il mosto rimane in contatto con le bucce, dura 8 giorni che aumentano a 15 nel caso del **Superiore "Le Braje"**.

**AFFINAMENTO** Anche l'affinamento risulta differenziato passando dal solo acciaio per un breve periodo, esaltando il lato più fresco e fruttato dell'Ormeasco, fino all'utilizzo della barrique, per parte del vino che diventerà "Le Braje", aggiungendo sentori legati ad un più lungo riposo in legno.

### VINIFICATION 100% Ormeasco.

*The harvest is done mid - October, and entirely by hand, due to the steep incline and the inaccessibility of the terraces. Maceration, where the juice and skins steep together, lasts for 8 days, or 15 days for the Superior 'Le Braje'. 'Ormeasco' is matured in steel to give a fresher, fruitier wine, whereas 'Le Braje's complexity comes from its longer maturation in wood.*

## IL PRODUTTORE

Nel periodo a cavallo tra gli anni '50 e '60, quando dai terreni dell'entroterra ligure si ricavava appena il necessario per vivere Tommaso Lupi matura la decisione di vinificare in proprio, all'interno di un fabbricato che nell'anno Mille ospitava un convento di frati. Nasce così, nel 1965, l'**azienda Lupi** con l'obiettivo di accrescere la qualità e la fama dei vini Liguri, trovando nuovi sbocchi commerciali extra regionali. Da sempre il fulcro dell'azienda è la vigna, è il punto di partenza, la base del successo finale. Oggi anche i figli Massimo e Fabio contribuiscono a preservare e valorizzare il territorio attraverso l'utilizzo di tecniche di agricoltura biologica e il ripristino del vecchio biotipo di Ormeasco, abbandonato negli ultimi anni a favore di un clone più forte e potente. Oggi l'azienda agricola



Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



si estende su una superficie di circa 21 ettari di vigneto coltivati con Pigato, Vermentino, Ormeasco di Pornassio, Rossese di Dolceacqua.

### THE PRODUCER

*Between the 50s and 60s, the land in central Liguria only yielded what was necessary to live. Nevertheless, Tommaso Lupi decided to make his own wine around the site of an old monastery. So, in 1965, the Lupi winery began work on drawing out the new com-*

*mercial potential of the region, intent on improving the quality and reputation of Ligurian wine. This has always remained the core of the winery's philosophy, and the reason for its success. Today, sons Massimo and Fabio continue along their father's path, preserving and developing the terroir with organic farming and resurrecting Ormeasco, the local variety previously abandoned in favour of more robust varieties. Today the estate covers 21 hectares of vineyards which include the Pigato, vermentino, Ormeasco and Rossese di Dolceacqua varieties. Watch the interview with the producer on [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)*

