



## Vini Rossi Liguria

## Colli di Levanto

In questa pagina parleremo di :

- [Il Colli di Levanto e le sue Zone di Produzione](#)
- [Le Colline di Levanto e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La Cantina Levantese delle famiglie Bertolotto e Lagaxio](#)
- [Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto](#)

## Il Colli di Levanto e le sue Zone di Produzione



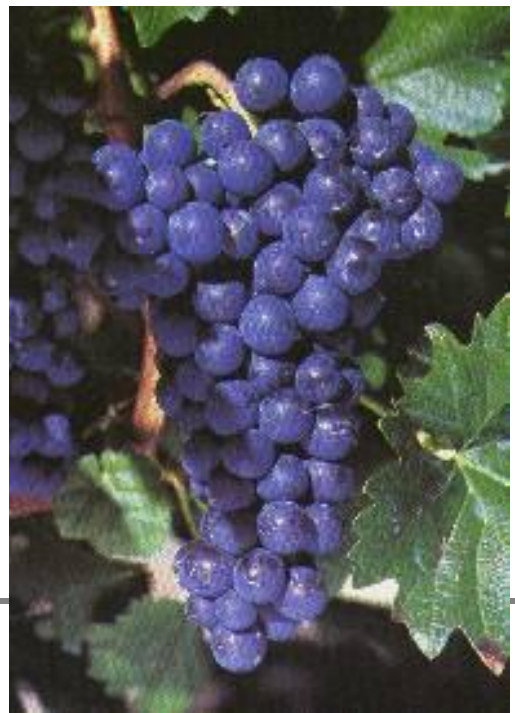
Il vino rosso Colli di Levanto viene prodotto in una fascia geografica che si estende nei comuni di Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina, situate in provincia di La Spezia.

Il Colli di Levanto ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti il Colli di Levanto deve seguire determinate regole per non perdere quelle qualità di cui è dotato. Innanzitutto è doveroso quantificare la giusta dose di uve da utilizzare per la sua produzione: il Sangiovese, impiegato almeno per il 40%, il Cilieggiolo utilizzato in una misura pari al 20%, più un'eventuale aggiunta di altre uve rosse locali. Questo almeno per quanto riguarda il Colli di Levanto Rosso. Questo vino esiste anche nella categoria dei bianchi e in tal caso le uve utilizzate sono le seguenti: il Vermentino , utilizzato in una quantità pari al 40%, l'Albarola il cui

impiego è pari ad una quantità del 20%, il Bosco la cui percentuale è pari al 5% e, infine, è possibile l'aggiunta di eventuali uve a bacca bianca la cui quantità da utilizzare è pari al 35%. I terreni adibiti a vitivinicoltura sono caratterizzati da suoli silicei e argillosi.

## Le Colline di Levanto e le sue Caratteristiche Organolettiche

Le Colline di Levanto è un vino ligure che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino esiste sia nella categoria rossa, sia nella categoria dei bianchi. Per quanto riguarda la prima versione, ossia quella prodotta con uve a bacca rossa, il Colli di Levanto annovera tra le sue caratteristiche



organolettiche un colore rosso rubino più o meno carico, con un profumo delicato, persistente con tenue vinosità. Il sapore del Colli di Levanto Rossi è asciutto, delicato, armonico e abbastanza corposo. Il rosso rientra nella tipologia del vino novello e la sua gradazione deve essere pari ad un minimo dell'11%. Va servito ad una temperatura pari al 16-18°C e va accompagnato da pietanze quali farinata, il coniglio alla ligure e formaggi mediamente maturi. Per poter essere degustato al meglio, il Colli di Levanto rosso deve sottostare ad un invecchiamento pari a uno, due anni..

Il Colli di Levanto Bianco, invece, tra le sue caratteristiche organolettiche, può vantare la presenza di un colore giallo paglierino più o meno carico, con un profumo delicato e persistente. Il sapore di questo vino bianco è asciutto e sapido. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11% vol e deve essere bevuto entro un anno per poter degustare al meglio le sue qualità. Va servito ad una temperatura pari a 9-12°C e va accompagnato da pietanze, quali piatti a base di pesce, trenette al pesto e carni bianche.

## La Cantina Levantese delle famiglie Bertolotto e Lagaxio

Le famiglie Bertolotto e Lagaxio hanno fondato nel 1986 una cantina in cui poter svolgere la loro passione più forte, ovvero la vitivinicoltura, con l'intento di migliorare le caratteristiche e tecniche e qualitative dei vini locali. Il locale è situato nel comune di Levanto, tra le Cinque Terre e il Golfo del Tigullio. L'azienda vitivinicola è in possedi di 5 ettari di vigneti, i quali si trovano sulle colline che circondano il locale: esse sono caratterizzate da una conformazione a terrazza che non consentono l'uso di mezzi meccanici e di conseguenza qualsiasi fase della vitivinicoltura avviene manualmente, rispettando l'ambiente circostante. Nonostante questa lavorazione manuale, la cantina è comunque provvista di attrezzature alquanto moderne: pressa pneumatica per la pigiatura delle uve bianche, botti-frigo per la fermentazione dei vini a temperatura controllata, e barrique per la maturazione del rosso. Tutta la lavorazione è avvolta da una forte passione e da tanta costanza, il cui fine è quello di migliorare sempre di più il prodotto dell'azienda e cercare di farlo conoscere al di fuori della zona di produzione. I prodotti di questa cantina hanno ottenuto sia il titolo di riconoscimento D.O.C sia I.G.T: Costa di Brazzo, Costa di Framura, Costa di Montaretto, Etichetta Nera, Colline di Levanto bianco, Colline di Levanto rosso (vini D.O.C.) E Golfo dei Poeti Rosato (I.G.T).

## Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto

Al centro della valle di Levanto hanno origine tantissimi prodotti della regione ligure, soprattutto i vini, prodotti dalla Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto. La cooperativa nel 1995 ottiene il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. per i suoi vini Colline di Levanto, i quali sono stati premiati più volte nella categoria Vini di Montagna. Le produzioni di questa cantina sono limitate quantitativamente, ma a livello qualitativo non c'è nulla da obiettare: grazie alle loro tecniche colturali e la moderna vinificazione, le caratteristiche dei loro vini vengono esaltate magnificamente. La Cooperativa Agricoltori Vallata di Levanto opera nei comuni della Riviera Spezzina limitrofi al "Parco Nazionale delle Cinque Terre" nel settore viticolo producendo il vino D.O.C. Colline di Levanto (Levanto, Bonassola, Framura, Deiva Marina).

## Colli di Luni

In questa pagina parleremo di :

- [I Colli di Luni e le sue Zone di Produzione](#)
- [I Colli di Luni e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Cantine Lunae Bosoni](#)
- [La Cantina di Ottaviano Lambruschi](#)
- [La Cantina Boriassi](#)

## I Colli di Luni e le sue Zone di Produzione



Il vino ligure Colli di Luni è prodotto in una fascia geografica che si estende in quattordici comuni, situati in provincia di La Spezia, tra cui Ortonovo, Sarzana e Lerici, e i comuni in provincia di Massa Carrara, situata a cavallo tra la Liguria e la Toscana, di Fosdinovo, Aulla, Podenzana. Il vino Colli di Luni è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. ed è esteso ai vigneti situati attorno all'antica città etrusca di Luni, a due passi dalla via Aurelia. Come ogni vino che si rispetti, dotato di grande qualità, deve rispettare alcune regole per la sua coltivazione. In primo luogo è doveroso quantificare la giusta dose di uvaggio da utilizzare per la produzione di questo vino ligure. Le uve utilizzate sono: il Sangiovese, impiegato in una quantità che rientra tra il 60-70%, il Canaiolo e/o il Pollera nera e/o Ciliegiole nero, la cui quantità rientra in un minimo del 15%, con eventuale

aggiunta di altre uve rosse locali, in un massimo del 25%. I sestri di impianto e le forme di allevamento per la coltivazione di questi vigneti devono essere generalmente quelli della zona affinché non vengano compromesse le peculiarità principali e originali delle uve e del vino.

I Colli di Luni esiste anche in versione bianco e per la sua produzione sono necessarie le seguenti uve: il Vermentino, impiegato in una quantità che rientra in un minimo del 35%, il Trebbiano toscano utilizzato per il 25-40% ed, infine, l'eventuale aggiunta di altre uve bianche della zona la cui dosaggio rientra in un massimo del 30%. Infine, esiste anche i Colli di Luni Vermentino, un vino ligure prodotto con uve omonime Vermentino più l'eventuale aggiunta di ulteriori uve a bacca bianca della stessa zona, in un dosaggio che rientra in una percentuale pari al 10%.

## I Colli di Luni e le sue Caratteristiche Organolettiche

I Colli di Luni è un vino ligure che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. I Colli di Luni si divide in tre tipologie ognuno dei quali ha delle proprie caratteristiche organolettiche: Colli di Luni Rosso, Colli di Luni Bianco, Colli di Luni Vermentino.



I Colli di Luni Rosso tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino più o meno carico, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha un profumo delicatamente vinoso, con un ricordo di viola e di erba tagliata di fresco e un sapore

asciutto, fine e armonico. La sua gradazione alcolica minima è pari al 11,5% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 18-20° e si accompagna bene a grigliate, capretto, carni bianche, formaggi stagionati. Per poterlo degustare al meglio il Colli di Luni rosso deve sottostare ad un invecchiamento pari a 2-4 anni. Per ottenere una qualifica di Riserva deve invecchiare almeno 2 anni e deve avere una gradazione alcolica pari a 12,5% vol.

Il Colli di Luni Bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno carico. Ha un profumo delicato, con note di frutta a polpa bianca e fiori di campo. Il suo sapore è asciutto e sapido. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 11% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 10-12°C e va accompagnato da pietanze quali antipasti e piatti di pesce tipici della tradizione culinaria della regione. Per poterlo degustare al meglio, il Colli di Luni Bianco deve sottostare ad un invecchiamento pari a 12-18 mesi.

Il Colli di Luni Vermentino è un vino dal colore giallo paglierino più o meno carico. Ha un profumo delicato con note floreali e intenso e con un sapore asciutto, armonico, con retrogusto di mandorla. La sua gradazione alcolica minima è pari all' 11,5% vol. Va servito ad una temperatura pari a 10-12°C e va accompagnato da pietanze quali antipasti magri, risotti con verdura, pasta al pesto, carni bianche, pesce alla brace o al cartoccio. L'invecchiamenti del Colli di Luni Vermentino deve essere pari ai 12-18 mesi.

## Cantine Lunae Bosoni

La Cantina Lunae è situata al confine tra Toscana e Liguria e ha una tradizione radicata in un passato molto remoto, risalente probabilmente agli Etruschi, poi i Liguri e poi i Romani, i quali iniziarono a coltivare i vigneti. Lo scopo principale di questa cantina è quello di mantenere le caratteristiche originarie delle uve, stando attenti a non danneggiarne la qualità.

Tutto ciò richiede una grande passione e costanza nel lavoro dei viticoltori, dalla vendemmia all'imbottigliamento, all'affinamento in bottiglia. Il lavoro di viticoltura della Cantina Lunae Bosoni avviene nel massimo rispetto per l'ambiente circostante.

## La Cantina di Ottaviano Lambruschi

La cantina di Ottaviano Lambruschi è un luogo caratterizzato dalla pulizia e dall'ordine, dalla presenza di vasi vinari di acciaio in cui è contenuta tutta la produzione. Il tutto viene unito alla passione e alla dedizione con cui i viticoltori e i gestori dell'azienda si occupano del loro lavoro.

L'amore misto alla modernità della cantina sono ingredienti utilizzati da Fabio Lambruschi, figlio di Ottaviano, il quale iniziò la sua prima esperienza negli anni '70 acquistando due ettari di bosco in Costa Marina, creando così non solo un vigneto, ma anche un vino. L'esperienza del padre unita all'iniziativa del figlio, legata alla tradizione ma anche improntata verso la modernità, hanno creato un prodotto dalla qualità eccelsa rendendo concrete le ambizioni dell'azienda.

## La Cantina Boriassi

La cantina Boriassi si occupa della produzione di vini di grande qualità, quali il Vermentino D.O.C Mezzaluna, il Linaro, il Lèvada, un vino rosso alquanto corposo, e il Colli di Luni: tutti garantiti da coltura biologica certificata. La storia di questa azienda ha inizio circa quattro secoli fa e va avanti da allora di generazione in generazione. Uno degli elementi principali di questa azienda vinicola è il Colli di Luni, coltivato e lavorato con tanta passione e costanza, un vino che lo troviamo sia in versione rossa sia bianca, buono, profumato e dalla qualità eccelsa.

## Golfo del Tigullio

In questa pagina parleremo di :

- [Il Golfo di Tigullio e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Golfo del Tigullio e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La Cantina Bisson](#)

## Il Golfo di Tigullio e le sue Zone di Produzione



Il Golfo del Tigullio è un vino prodotto nell'area collinare sul Golfo del Tigullio, comprendente una quarantina di comuni della provincia di Genova tra i quali Rapallo, Santa Margherita e Portofino. Il vino Golfo di Tigullio ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuta con l'acronimo D.O.C. I terreni adibiti alla vitivinicoltura di questo vino devono essere caratterizzati dalla presenza di suoli non umidi e con una buona esposizione ai raggi solari in modo da consentire una giusta maturazione delle uve.

Il Golfo del Tigullio esiste in diverse tipologie:

- Golfo del Tigullio Rosso, composto dalle seguenti uve nelle seguenti quantità: Ciliegiolo, tra il 20 e il 70%, il Dolcetto, tra il 20% e il 70%, più l'aggiunta di eventuali uve a bacca rossa non aromatiche della zona ligure, in una quantità pari al 40%;
- Golfo del Tigullio Bianco, composto dalle seguenti uve nelle seguenti quantità: il Vermentino, tra il 20 e il 70%, il Bianchetta Genovese, tra il 20 e il 70%, ed eventuali aggiunte di altre uve bianche locali in una quantità pari ad un massimo del 40%;
- Golfo del Tigullio Spumante: prodotto con le stesse uve del Tigullio Bianco;

Golfo del Tigullio Passito, composto con le seguenti uve nelle seguenti quantità: uve bianche della zona, utilizzate da sole o congiuntamente, in primis Vermentino e Bianchetta Genovese, appassite su pianta o su graticci, in locali idonei;

- Golfo del Tigullio Rosato, composto con lo stesso uvaggio del Tigullio Rosso.

Il Golfo del Tigullio esiste anche nelle seguenti sottodenominazioni varietali:

- Golfo del Tigullio Ciliegiolo;
- Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese;
- Golfo del Tigullio Moscato;

- Golfo del Tigullio Vermentino.

## Il Golfo del Tigullio e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Golfo del Tigullio è un vino della Liguria che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Ogni categoria e varietà del Golfo del Tigullio presenta delle caratteristiche organolettiche differenti:

- Golfo del Tigullio Rosso è un vino dal colore rosso rubino più o meno carico, tendente al violaceo. Ha un profumo persistente, lievemente vinoso, con sentore di frutti di bosco e un sapore asciutto, mediamente corposo e sapido, con vena tannica. La sua gradazione alcolica minima è pari al 10,5% vol. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C e va accompagnato da pietanze, quali primi piatti saporiti con sughi di carne, carne bianca, fritti misti;

- Golfo del Tigullio Bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo persistente, delicato, con sentore di frutta. Il suo sapore è secco, sapido. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 10,5% vol. Quest vino lo troviamo nelle tipologie Fermo e Frizzante. Va servito ad una temperatura pari a 9-11°C ,a seconda

se Frizzante o Fermo. Per poter degustare al meglio le sue qualità va lasciato invecchiare almeno per un anno. Esso va accompagnato da pietanze, quali aperitivo, antipasti delicati, verdure ripiene, piatti di pesce, primi piatti con sugo di verdure;

- Golfo del Tigullio Spumante è un vino dal colore giallo paglierino scarico, tendente al verdolino, con un profumo persistente, delicato, con sentore di frutta. Il suo sapore è asciutto, leggero, fresco. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11%vol.

Va servito ad un anno. Si abbina perfettamente ad aperitivo, antipasti di mare;

- Golfo del Tigullio Passito è un vino dal colore giallo oro intenso, con un profumo ampio, intenso, persistente con sentore di frutta passita. Il suo sapore è dolce, caldo, sapido, pieno. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 16,5% vol. Va servita ad una temperatura pari a 10-13°C ed è un vino che matura in 1-3 anni. Si abbina perfettamente ai dolci al cucchiaio, strudel, pasticceria secca;

- Golfo del Tigullio Rosato è un vino dal colore rosso chiaro o ciliegia, con un profumo intenso, delicato e con un sentore di frutta. Il suo sapore è asciutto, poco corposo e sapido, anche vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol.

Questo vino esiste nelle tipologie Fermo e Frizzante. Va servito ad una temperatura pari all'11-





14°C . Per poter degustare al meglio le sue qualità questo vino va bevuto entro l'anno. Il Golfo del Tigullio si sposa perfettamente con pietanze quali salumi locali, risotti, verdure, piatti della tradizione come le melanzane alla parmigiana.

Per quanto riguarda, invece, le sottodenominazioni, questi esprimono le seguenti caratteristiche:

- Il Golfo del Tigullio cilieggiolo è un vino dal colore rosso chiaro o ciliegia, con un profumo intenso, delicato e con sentore di frutta. Il suo sapore è asciutto, poco corposo e sapido, anche vivace. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 10,5% vol. Va servito ad una temperatura pari a 11-14°C ,a

seconda se Frizzante o Fermo. Si sposa perfettamente con pietanze quali: salumi locali, risotti, verdure, piatti della tradizione come le melanzane alla parmigiana;

- Il Golfo del Tigullio Moscato è un vino ha un colore giallo paglierino alquanto carico, con un profumo intenso, persistente, con sentori di miele e limone. Il suo sapore è dolce, sapido e di buona persistenza aromatica. La sua gradazione alcoolica deve essere pari a 10% vol. Va servito ad una temperatura pari a 8-13°C e va accompagnato da pietanze quali: dolci di frutta, pandolce genovese, pastiera per il passito;

- Golfo del Tigullio Vermentino è un vino color giallo paglierino con dei riflessi verdognoli e con un profumo delicato, persistente, con sentori floreali ed erbacei. Il suo sapore è secco, sapido e armonico. La sua gradazione alcoolica deve essere pari a 10,5% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 9-13°C e va accompagnato da pietanze quali: minestre, lasagne al forno e piatti di pesce al forno e in salsa.

## La Cantina Bisson

I vini Bisson sono nati nel 1978 quando si decise di tentare di valorizzazione le uve della Riviera Ligure del Levante. Si iniziò con l'acquistare piccole quantità di uva vinificandole nella propria cantina con tecniche alquanto moderne e facendo esperimenti per cercare di capire il metodo giusto per i trattamenti delle uve locali. I risultati hanno avuto esito positivo e ciò ha portato alla rinascita di vitigni autoctoni che sembravano ormai scomparsi: Bianchetta Genovese, Cilieggiolo, Musaico.

La cantina va, dunque, avanti in questa sua avventura garantendo la genuinità e, soprattutto, la qualità dei vini da loro prodotti. I viticoltori utilizzano delle determinate tecniche per la vinificazione, ovvero potatura e concimazione organica, con conseguente diradamento dei grappoli. Le uve vengono conservate in serbatoi termo condizionati.

## Il Val Polcevera

In questa pagina parleremo di :

- [Il Val Polcevera e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Val Polcevera e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda Vinicola di Andrea Bruzzone](#)
- [La Cantina Le Fasce](#)

## Il Val Polcevera e le sue Zone di Produzione



Il Val Polcevera è un vino ligure che viene prodotto lungo le sponde del torrente Polcevera in provincia di Genova, in una fascia geografica che si estende nei comuni di Sant'Olcese, Serra Riccò, Mignanego, Campomorone, Ceranesi, Mele e dello stesso capoluogo. Il vino Val Polcevera è un vino rosso che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Il Val Polcevera consta di diverse tipologie e di diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali viene prodotta con una determinata quantità di uve. Esiste il Val Polcevera Rosso, per la cui produzione vengono utilizzate le seguenti uve nelle seguenti quantità: Dolcetto e/o Sangiovese e/o Cilieggiolo impiegate in una quantità pari ad un minimo del 60%, più l'eventuale aggiunta di Barbera.

Il Val di Porcera bianco viene prodotto con le seguenti uve nelle seguenti quantità: Vermentino e/o Bianchetta genovese e/o Albarola in una quantità che deve essere pari ad un minimo del 60% più l'eventuale aggiunta Pigato, Rollo e Bosco.

Il Val Polcevera rosato viene prodotto con le stesse uve nelle medesime quantità del Val Polcevera rosso. Per quanto riguarda le sottodenominazioni varietali, esiste il Val Polcevera Bianchetta Genovese e il Val Polcevera Vermentino che vengono prodotti con uve raccolte in una specifica area del comune di Genova, le quali hanno diritto alla indicazione della sottozona "Coronata".

I terreni in cui vengono coltivati questi vigneti che danno vita al vino Val Polcevera sono caratterizzati da una buona esposizione ai raggi solari, in modo da garantire una giusta maturazione delle uve e sono assolutamente esclusi i suoli umidi e di pianura alluvionale.

## Il Val Polcevera e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Val Polcevera è un vino ligure che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Questo vino consta di diverse tipologie, ma anche di due sottodenominazioni varietali. Ogni variante o tipologia del Val Polcevera ha delle proprie caratteristiche organolettiche che li differenzia l'uno dall'altro, ma non perde affatto le sue eccelse qualità e garantisce sempre una grande soddisfazione del palato nel momento in cui, esperti e non, lo degustano, soprattutto se abbinato alle giuste pietanze. Il Val Polcevera rosso può annoverare tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso rubino più o meno carico, con un profumo lievemente vinoso. Il suo sapore è asciutto e mediamente corposo. La sua gradazione alcolica è pari al 10,5%. La temperatura di servizio deve essere pari a 14-17°C, a seconda che sia Novello e Frizzante, o Fermo. Va accompagnato da pietanze quali salumi, coniglio, primi piatti saporiti, salumi e formaggi poco maturi. Va degustato entro uno o due anni.

Il Val Polcevera bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno carico, con un profumo persistente, delicato e con dei sentori floreali. Il suo sapore è asciutto, sapido ma anche vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 8-13°C a seconda che sia Frizzante e Spumante, Fermo o Passito, Va accompagnato da pietanze quali minestrone, risotti con verdure, verdure ripiene, antipasti leggeri. È un vino che può essere degustato anche come aperitivo. Questo vino matura dopo un anno.

Il Val Polcevera Rosato è un vino dal colore rosato chiaro fino a rosso ciliegia, con un profumo ampio, intenso, persistente, con sentore di ciliegie e more. Il suo sapore è secco, sapido, lievemente tannico, anche vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 10,5% vol. La temperatura di servizio deve essere pari a 12-14°C e va accompagnato da pietanze quali salumi liguri, frutta (melone, fichi), gnocchi al pomodoro e basilico. Il Val Polcevera Bianchetta Genovese è un vino dal colore giallo paglierino più o meno carico, il suo profumo è fine, delicato, discretamente persistente, con sentore di mela. Il sapore è secco, sapido, pieno.

La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 10,5°. Con uve raccolte in una specifica area del comune di Genova ha diritto alla indicazione della sottozona "Coronata" (con minimo 11°). Questo vino esiste in diverse tipologie: Tranquillo, Frizzante, Spumante. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 8-13°C a seconda della tipologia. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche deve invecchiare almeno un anno e si sposa perfettamente con torte salate, piatti di pesce e risotto con verdure.

Il vino Val Polcevera Vermentino ha un colore giallo paglierino con dei riflessi verdognoli, ha un



profumo fino e delicato, con sentore di fiori ed erbe. Il suo sapore è secco e sapido e anche armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 1,5% vol. Con Uve raccolte in una specifica zona del comune di Genova ha diritto all'indicazione della sottozona Coronata, con una gradazione alcolica pari ad un minimo di 11% vol. Questo vino esiste in diverse tipologie: Tranquillo, Frizzante, Spumante. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 8-13% vol. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche organolettiche, il Val Polcevera Vermentino deve invecchiare almeno un anno. Questa bevanda va accompagnata da pietanze quali torte salate, lasagne, piatti di pesce e minestrone.

## L'azienda Vinicola di Andrea Bruzzone

L'azienda Bruzzone ha a sua disposizione una struttura completa per la produzione e la conservazione del vino D.O.C. Val Polcevera. La famiglia Bruzzone ha messo in piedi questa cantina, lavorando con passione e costanza, giorno dopo giorno, offrendo una vasta gamma di vini. Ben 13 sono le bottiglie prodotte, caratterizzate da un ottimo rapporto qualità-prezzo.

## La Cantina Le Fasce

La cantina le Fasce è un'azienda caratterizzata dalla molta attenzione che presta alle novità tecnologiche. Le uve utilizzate per la produzione dei vini viene vendemmiata in cassette- Il tutto avviene sotto il controllo di tecnici ed esperti e vengono vinificate nel moderno impianto di Serra Riccò.. La pigiatura soffice in pressa pneumatica per i bianchi, l'estrema cura nel controllo delle temperature e nelle lavorazioni successive alla vendemmia, fanno della Cantina Le Fasce un polo produttivo di rilievo nel panorama polceverasco.

## Pornassio o Ormeasco di Pornassio

In questa pagina parleremo di :

- [Il Pornassio e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vitivinicola Durin, nella città di Ortovero](#)

## Il Pornassio e le sue Zone di Produzione



Il Pornassio, conosciuto anche come Ormeasco di Pornassio viene prodotto in tredici comuni della provincia di Imperia, tra i quali lo stesso Pornassio in Valle Arroscia e Molini di Triora in Valle Argentina e, inoltre, in Aquila d'Arroscia, Armo, Borghetto d'Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Ranzo, Rezzo, Pieve di Teco, Vessalico e, per il solo versante tirrenico, il territorio dei comuni di Mendatica, Cosio d'Arroscia e Pornassio in Valle Arroscia. Come ogni vino che si rispetti, anche il Pornassio deve seguire delle regole prestabilite per la sua creazione. Innanzitutto è doveroso quantificare nel modo giusto la dose perfetta per la

produzione del Pornassio, o Ormeasco di Pornassio: uve Ormeasco o Dolcetto, la cui quantità utilizzata è pari al 95%, più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa della fascia geografica ligure, purchè non siano aromatiche. Il Pornassio esiste in diverse tipologie: Pornassio o Ormeasco di Pornassio Passito e il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Sciac-trà.

Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Passito e il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Sciac-trà vengono prodotti con le stesse uve nelle medesime quantità del rosso, con l'unica differenza che per quanto riguarda il Passito le uve appassiscono naturalmente sulla pianta, su graticci e in locali idonei; nel secondo caso, cioè per quanto riguarda il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Sciac-trà le uve vengono vinificate con un limitato contatto del mosto con le parti solide, in modo tale da assicurare il tipico colore del vino.

## Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio è un vino rosso della



regione ligure che si divide in tre sottodenominazioni varietali: Pornassio o Ormeasco di Pornassio rosso o superiore, Pornassio o Ormeasco di Pornassio Passito, Pornassio o Ormeasco di Pornassio Sciac-trà.

Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio rosso, nelle sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino vivo, con un profumo vinoso e persistente. Ha un sapore asciutto e corposo e con un retrogusto alquanto amarognolo. La sua gradazione alcolica deve essere pari minimo a 11% vol. Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio rosso ha anche la qualifica di rosso superiore e, in tal caso, deve essere sottoposto a circa un anno di invecchiamento di cui 4 mesi in botti di rovere o castagno. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 12,5% vol. La temperatura di servizio deve essere pari a circa 16-18°C e può essere accompagnato da pietanze quali arrostiti di carni bianche o rosse, grigliate, formaggi più o meno maturi. Deve sottostare ad affinamento obbligatorio di circa 3 mesi, può essere invecchiato fino a 2-3 anni. Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Passito può vantare tra le sue caratteristiche organolettiche la presenza di un colore rosso rubino tendente al granato con un profumo intenso e persistente. Il suo sapore è dolce e pieno. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 16,5% vol. Il Pornassio esiste nella tipologia liquorosa e la sua gradazione alcolica è pari a 18% vol. La temperatura di servizio è pari a 16-18°C e va servito con pietanze quali formaggi piccanti, ma è anche un vino da meditazione. Il periodo di affinamento di questa varietà di Pornassio deve essere pari a 1 anno, di cui quattro mesi devono essere trascorsi in botti di legno o di rovere. Il Pornassio o Ormeasco di Pornassio Sciac-trà annovera tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosato, corallo, con un profumo delicato, vinoso e gradevole. Il suo sapore è secco, fresco e armonico. La sua gradazione alcolica è pari a 10,5% vol. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 14-15°C e va accompagnato da pietanze quali piatti delicati, antipasti leggeri, minestre, formaggi e dolci. Questo vino va sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio pari a circa tre mesi, ma va comunque consumato entro 12-18 mesi.

## L'Azienda vitivinicola Durin, nella città di Ortovero

Il territorio di Ortovero è caratterizzato da suoli limoso – sabbiosi, i quali sono i più ideonei per la coltivazione delle uve bianche dal momento che sono quelli donano ai vini profumi più delicati e raffinati. Ortovero è provvisto anche di terreni argillosi che sono prettamente indicati per i vitigni a bacca rossa, ai quali conferisce colore, corpo, robustezza. Tra i vini qui prodotti citiamo, nella categoria dei bianchi, il Vermentino e il Rosses, ma più importante di tutti è il Pigato. Il Pigato è un vino molto pregiato che si sposa perfettamente con la cucina ligure. Per la vitivinicoltura viene utilizzata la tecnica del diradamento per garantire grande qualità ai loro prodotti. Lo scopo di questa tecnica è duplice: accentuare l'uniformità dei grappoli sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e consentire l'equilibrio produttivo e l'eccellenza qualitativa della produzione.

È importante, nel caso di una produzione eccessiva di grappoli, eliminare quelli in più, in modo da garantire ai restanti delle buone condizioni di crescita e maturazione. Il diradamenti, inoltre, serve ad incrementare anche la quantità di zuccheri e la componente aromatica del vino. La cantina è situata ad Ortovero ed è in possesso di circa 600 mq di superficie tutti adibiti a vitivinicoltura. L'azienda vinicola possiede un doppione di tutti i macchinari vendemmiali: questo è fondamentale poiché permette di non arrestare il processo di trasformazione delle uve in caso di guasto. Le uve,

infatti vengono raccolte dall'alba a metà mattina e vinificate nel pomeriggio garantendo così livelli qualitativi elevati.

Tutte le vasche sono realizzate in acciaio inox e tutte collegate alle due centrali refrigeranti per il controllo della temperatura in fase fermentativa e/o per la refrigerazione dei vini.

## Riviera Ligure di Ponente

In questa pagina parleremo di :

- [Riviera Ligure di Ponente e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Riviera Ligure di Ponente e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Punta Crena](#)
- [L'azienda vitivinicola Terre Bianche](#)
- [La Cantina BioVio](#)

## Riviera Ligure di Ponente e le sue Zone di Produzione



Il Riviera Ligure di Ponente viene prodotto in una zona alquanto estesa che si protrae nelle province di Savona e Imperia. Per quanto riguarda la tipologia di Riviera Ligure di Ponente Vermentino, questo viene prodotto, invece, in due comuni della provincia di Genova, ovvero Arenzano e Cogoleto, i comuni di Parnasso e di Triora, in provincia di Imperia, Alassio, Andora, Celle Ligure, Finale Ligure e Orvieto nel Savonese. Al Riviera Ligure di Ponente, che ha ottenuto il riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C., sono state riconosciute tre sottodenominazioni geografiche: Riviera dei

Fiori, la cui area si estende in tutta la provincia di Imperia, Albenga o Albenganese, la cui area è racchiusa in una ventina di comuni della provincia di Savona, tra cui Albenga, Alassio e Andora, e Finale o Finalese, il cui territorio si limita a sedici comuni della provincia di Savona, tra cui Finale Ligure e Pietra Ligure.

Come ogni vino che si rispetti il Riviera Ligure di Ponente deve sottostare a delle regole per non danneggiare le proprie qualità. Innanzitutto è doveroso quantificare nel modo giusto la dose di uvaggio. Essendo il Riviera Ligure di Ponente presente in diverse varietà, per ogni tipologia si avrà un proprio uvaggio.

Il Riviera Ligure di Ponente verrà prodotto con le seguenti uve nelle seguenti quantità: uve Rossese, minimo 95% più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa locali; il Riviera Ligure di Ponente Pigato, è prodotto con uve Pigato, minimo 95% più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca locali; il Riviera Ligure di Ponente Vermentino, prodotto con uve Vermentino, minimo 95% più l'eventuale aggiunta di uve a bacca bianca locali.

## Il Riviera Ligure di Ponente e le sue Caratteristiche Organolettiche



Il Riviera Ligure di Ponente è un vino ligure che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Questo vino si divide in tre sottodenominazioni varietali: il Riviera Ligure di Ponente, il Riviera Ligure di Ponente Pigato e il Riviera Ligure di Ponente Vermentino.

Ognuna di queste tipologie ha delle proprie caratteristiche organolettiche. Il Riviera Ligure di Ponente Rossese ha un colore rosso rubino chiaro, con un profumo delicato e vinoso. Il suo sapore è asciutto, morbido e con un retrogusto amarognolo. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 11% vol. La temperatura di servizio 16-17°C e va accompagnato da pietanze quali carni bianche, arrosto, salumi e formaggi mediamente stagionati. Il Riviera Ligure di Ponente Rossese va degustato entro due, tre anni.

Il Riviera Ligure di Ponente Pigato è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo ricco e avvolgente. Il suo sapore è secco, intenso, pieno di corpo, con un retrogusto amarognolo e di mandorla. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol. La temperatura di servizio è pari a 10-12°C e va accompagnato da pietanze, quali antipasti liguri, pansotti alle noci, minestre, trenette al pesto, piatti a base di pesce, verdure ripiene, uova e formaggi a pasta morbida. Va degustato entro uno o due anni.

Il Riviera Ligure di Ponente Vermentino è un vino dal colore giallo paglierino, con un profumo intenso e delicato. Il suo sapore è asciutto, fresco e fruttato. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol. La temperatura di servizio deve essere pari a 9-12°C e va accompagnato da pietanze, quali antipasto di mare, pasta col pesto, piatti di pesce e vitello tonnato. È un vino che va servito anche come aperitivo. Il Riviera Ligure di Ponente Vermentino è un vino maturo entro uno o due anni, ma è meglio degustarlo entro il primo anno.



## L'azienda vinicola Punta Crena

La zona ligure più fascinosa e suggestiva è Varigotti, ed è proprio qui che la famiglia Ruffino ha deciso di produrre vini, approfittando anche della bellezza del paesaggio. I vini qui prodotti derivano da uve molto antiche: . Mataossu, Vermentino Pigato, Rossese, Lumassina, Cruvin. Questi sono vini molto rari che solo in pochi, soprattutto gli esperti, possono assaporarne e degustarne le caratteristiche, traendone forti emozioni e i profumi e i sapori intensi. La cantina della famiglia Ruffino è situata a 350 metri di altitudine e per poter coltivare i propri vigneti dispone di un tipico terrazzamento ligure che contraddistingue molta parte del suggestivo paesaggio di questa regione. Con questo genere di coltivazione è necessaria una lavorazione manuale, dividendo poi i grappoli in delle piccole ceste che verranno poi immediatamente destinati alla vecchia cantina che è costruita in una roccia. L'uva viene qui pressata con dolcezza e diventa piano piano vino. Un vino che conta dell'effetto del sole, mare, lavoro e passione che porta il nome di Punta

Crena.

## L'azienda vitivinicola Terre Bianche

L'azienda vinicola Terre Bianche nasce con lo scopo di creare prodotti dalle grandi qualità, in modo da poter esprimere al meglio i profumi e i sapori di cui le uve sono dotate. La cantina è situata nella Val Nervia, un luogo in cui il clima è mite e la terra è bianca e argillosa, elementi fondamentali per la riuscita di un buon vino. Qui vengono utilizzate tecniche di produzione alquanto moderne e tecnologiche che si mescolano alle attrezzature tradizionali, tramandate di generazione in generazione. Il risultato di questa passione e di tutto questo impegno impiegato per la vitivinicoltura si è riversato positivamente nella produzione dei seguenti vini: il Rossese di Dolceacqua, prodotto da un vitigno ad uva rossa esclusivo della zona ligure, o il Vermentino e il Pigato, due vitigni ad uva bianca tipici del Ponente ligure.

## La Cantina BioVio

Giobatta Vio, detto Aimone, ha creato un proprio castello in cui poter svolgere e concretizzare la sua passione: la vitivinicoltura. Ha creato una cantina stando attento ad ogni minimo particolare: questo locale è il luogo in cui avviene la vinificazione e l'imbottigliamento. Vi è anche la sala delle degustazioni. Per la produzione di vini non vengono utilizzati concimi chimici, né altro che possa danneggiare l'ambiente, ma si rifanno a tecniche utilizzate nel passato e tramandate fino al presente. La tecnica biologica utilizzata quindi è la forma di coltivazione scelta da Giobatta Vio, con la quale è in grado di creare ottimi vini caratterizzati da qualità eccelse.

## Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C.

In questa pagina parleremo di :

- [Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La Cantina di Terre Bianche](#)

## Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. e le sue Zone di Produzione



Il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. è un vino rosso ligure che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Questo viene prodotto in una zona geografica che si estende in quattordici comuni, o frazioni di comuni, distribuiti lungo la Val Nervia e la Valle Crosia: viene prodotto nei dintorni di Ventimiglia, in particolare nei comuni di Dolceacqua, Sodano, Apricale, Bairardo, Caporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, e San Biagio della Pigna, situati tutti in provincia di Imperia. Secondo alcuni studiosi ed esperti in materia enologica, pare che il vino tipico ligure sia stato importato dagli Etruschi, secondo altri pareri, invece, la vite è stata coltivata dai Greci. C'è un'alta probabilità che ambedue le parti abbiano ragione, ma alcune testimonianze significative

dimostrano che le colture ad alberello sono tipiche della Grecia.

Probabilmente hanno ragione entrambi, anche se le colture ad alberello, ancora presenti, testimoniano la traccia significativa lasciata dai coloni ellenici. La coltivazione ad alberello di questo vino ligure Rossese di Dolceacqua tende ad ombreggiare con la sua chioma il piede della pianta, la radice, in modo da proteggerla dai raggi del sole. Le foglie di questa vite constano di cinque lobi e di grappoli, la cui grandezza è media e la forma è troncoconica. Per la sua produzione si necessita di una dose di uvaggio precisa: il Rossese, deve essere impiegato in una quantità pari al 95% più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa sempre locali, in una dose pari al 5%. La resa massima per ettaro è pari a 90 quintali, anche se in realtà le quantità di queste viti sono decisamente più contenute. Ciò avviene perché la zona di coltivazione è localizzata in fasce geografiche alquanto inaccessibili, provocando un abbandono delle zone coltivate.

## Il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. è un vino ligure, che come esprime il suo stesso nome, ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, ovvero D.O.C. Come ogni vino che si rispetti, per garantire delle qualità eccelse, senza deludere coloro i quali lo andranno a degustare, sia esperti che non, il Rossese di Dolceacqua deve sottostare a determinate regole. Innanzitutto è doveroso quantificare la giusta dose di uvaggio per la sua produzione. Questo vino viene creato con le seguenti uve nelle seguenti quantità: preponderanza assoluta di uve Rossese (almeno 95%), più un'eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche (massimo al 5%).

Tra le sue caratteristiche organolettiche, il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C., può vantare la presenza di un colore rosso rubino con riflessi dei violacei. Il colore di questo vino tende al granato con l' invecchiamento, il suo profumo è ampio e intenso, vinoso, con dei sentore di ribes e rosa appassita. Il sapore del Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua D.O.C. è asciutto e morbido, con un retrogusto amarognolo. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 12% vol.

La temperatura di servizio è pari a 18-20°C e va accompagnato da pietanze, quali arrostiti, grigliate, coniglio o lepre, carni rosse anche grigliate, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati. Per essere degustato al meglio questo vino deve sottostare ad almeno 4-5 anni di invecchiamento e ottiene la qualifica di Rossese di Dolceacqua Superiore dopo un anno di invecchiamento e ha una gradazione alcolica pari a 13°C.



## La Cantina di Terre Bianche

L'azienda vitivinicola fu creata nel 1870 per opera di Tommaso Rondelli, il quale decise di iniziare la coltivazione dei vigneti di Rossese di Dolceacqua. Lo scopo principale e fondamentale della cantina delle Terre Bianche è quello di creare vini che possano esprimere al meglio le qualità intrinseche delle uve della zona. Il locale è situato in Val Nervia, sulla collina ed è caratterizzata da un clima mite e da una terra bianca argillosa. L'azienda vinicola è dotata di attrezzatura che mescola tecnologia e tradizione tramandata di generazione in generazione. Il risultato di tutto questo progetto non può che essere positivo e ne vengono tratti vini amatissimi, da esperti e non, e vengono anche premiati, come il Rossese di Dolceacqua, prodotto da un vitigno ad uva rossa esclusivo della nostra zona, o il Vermentino e il Pigato. Verso la fine degli anni Novanta, con un ulteriore passaggio di padre in figlio per la gestione dell'azienda vinicola, la qualità dei vini prodotti è aumentata ulteriormente, fino ad arrivare all'ottenimento di riconoscimenti e premi molto importanti.

