

YACHTLIFE

“The Italian Marketplace of Yachting”

I Vini della Liguria



with the authority of



unprintable newsletter - protect your trees

Indice della pubblicazione

1. *I vini della Liguria*
Introduzione
2. *Vini della Riviera di Ponente*
Rossese di Dolceacqua
Ormeasco di Pornassio
Rossese della Riviera di Ponente
Pigato della Riviera di Ponente
Vermentino della Riviera di Ponente
3. *Vini del Savonese*
Granaccia delle Colline Savonesi
Lumassina
4. *Vini della Val Polcevera*
Bianchetta della Val Polcevera
Bianco della Val Polcevera
Coronata
Rosato della Val Polcevera
Rosso della Val Polcevera
Vermentino della Val Polcevera
5. *Vini del Golfo del Tigullio*
Bianchetta del Golfo del Tigullio
Bianco del Golfo del Tigullio
Ciliegiolo del Golfo del Tigullio
Passito del Golfo del Tigullio
Rosato del Golfo del Tigullio
Rosso del Golfo del Tigullio
Vermentino del Golfo del Tigullio
6. *Vini delle Colline di Levante*
Bianco delle Colline di Levante
Rosso delle Colline di Levante
7. *Vini delle Cinque Terre*
Bianco delle Cinque Terre
Sciacchetrà delle Cinque Terre
8. *Vini dei Colli di Luni*
Bianco dei Colli di Luni
Rosso dei Colli di Luni
Vermentino dei Colli di Luni

I vini della Liguria

La Liguria vanta una buona tradizione vinicola dovuta soprattutto alla sua posizione sul mare che la favorisce sia nel turismo, sia nei traffici marittimi, e quindi anche nella commercializzazione della produzione vinicola costiera. I primi documenti dell'esistenza della vite risalgono a Plinio il Vecchio, in epoca romana; l'incremento delle zone coltivate a vite fu poi notevole nel Medio Evo, durante il quale la vite si diffuse in ogni parte della regione; già allora primeggiavano le zone intorno a La Spezia, le Cinque Terre e buona parte della riviera di Ponente.

Oggi la viticoltura ligure si concentra prevalentemente sul crinale appenninico, in vista del mare ed occupa circa 11.000 ettari in coltura principale e 3500 in coltura secondaria. Il vino ligure non è quantitativamente importante, come altre produzioni nazionali, ma si sta ritagliando un posto significativo fra le etichette di qualità.

Cominciando da Ponente troviamo il Rossese di Dolceacqua, prodotto nelle vallate di Ventimiglia; vino rosso, antico e corposo, si accompagna volentieri con le carni rosse e la selvaggina.

Nell'Alta Valle Arroscia, ai confini col Cuneese, troviamo l'Ormeasco, altro rosso da arrosti e carni alla brace, che viene prodotto nell'area del Comune di Pornassio e deve la sua fama anche al bel paesaggio dove nasce.

Scendendo sulla costa del litorale imperiese troviamo molti produttori di un profumatissimo Vermentino, vino fresco da pesce e antipasti di mare. Le zone maggiormente interessate alla produzione sono Pontedassio, S. Lorenzo e Diano Castello, dove si svolge una festa in suo onore.

La valle di Albenga è nota per la produzione del Pigato, vino fresco che si sposa ai piatti di mare. Le bottiglie più speciali si trovano a Salea, Ortovero e Ranzo, paesini viticoli famosissimi per le loro ospitali cantine. Un altro paesino dell'Albenganese, Campochiesa, è famoso per un'altra varietà di Rossese. Più leggero e più chiaro, il Rossese di Campochiesa sfida i suoi coetanei vini bianchi nell'accompagnamento dei piatti di pesce.

Nel Finalese ci sono poi altri interessanti produttori di Vermentino e vino bianco particolare, fresco e leggermente acidulo che sta per essere lanciato come spumante. Si tratta del Lumassina, chiamato anche Buzzetto, che in ligure significa "ancora

acerbo". Deve il suo nome al fatto che le uve da cui proviene tardano la maturazione.

Nel Genovesato non possiamo dimenticare il vino bianco di Coronata e la Bianchetta, mentre nel Chiavarese sono da ricordare il Ciliegio, un buon rosso adatto a tutte le pietanze magre della cucina ligure, e ancora il Vermentino.

Spostandoci più a Levante troviamo la Vallata di Levante dove vini bianchi e rossi molto apprezzati hanno ricevuto il marchio DOC.

Legato a suggestive immagini di vigneti scoscesi sul mare, di pergolati adagiati su fazzoletti di terra, di file ordinate di muretti a secco, un vino bianco che porta in tutto il mondo l'essenza dell'agricoltura ligure e che non ha bisogno di ulteriori commenti è il Cinque Terre. Una delle maggiori espressioni di questo vino è la tipologia Sciacchetrà ottenuto da uve appassite naturalmente su graticci. Il risultato è l'esaltazione dei sapori, degli aromi e dei colori di questa terra.

Al confine toscano troviamo infine una serie di vini rossi, bianchi e Vermentini dei Colli di Luni che negli ultimi anni hanno letteralmente sbancato il mercato, tanto che i produttori sono alla continua ricerca di vigneti nuovi, non riuscendo a fronteggiare una richiesta che cresce di continuo. Di questi vini, del resto, già parlavano gli antichi scrittori del tempo di Roma.

Vini della Riviera di Ponente

ROSSESE DI DOLCEACQUA (DOLCEACQUA)

Caratteristiche

Vino rosso asciutto. Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei da giovane, si fa rosso rubino con tonalità granata sui 3-4 anni. Se troppo affinato o vecchio tende al granato scarico con orlo giallognolo; odore vinoso ma fruttato e fragrante da giovane, si fa ampio, persistente, con sentori delicati di fragola di bosco e di rosa lievemente appassita. Quando è all'apice diventa etereo, con lievi sentori di resine boschive e di piante aromatiche; sapore asciutto con lievissima vena tannica da giovane, si fa morbido, sapido, leggermente caldo, continuo, vellutato con piacevole e tipico fondo amarognolo, quando è giustamente affinato. Da vecchio si fa sottile, magro, piatto con netto fondo amarognolo.

Alcolicità: 12 - 14%; (acidità totale: 4,5 - 6 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo, chiamato anche Rossese di Ventimiglia, per il 95%, mentre per il restante 5% possono concorrere uve rosse non aromatiche. La zona di produzione comprende i territori collinari dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima, Soldano e alcune frazioni dei comuni di Vallecrosia (Vallecrosia Alta), di Ventimiglia (Mortola Sup., San Bernardo, Sant'Antonio, Sealza, Villatella, Calvo San Pancrazio, Torri, Verrandi e Callandria di Trucco) e di Vallebolla (con la parte di territorio situata sulla riva destra del torrente Borghetto).

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate di buon impegno come il coniglio alle erbe, lo stufato di capra con fagioli, piccione ripieno, tordi al ginepro, formaggette dell'alta val Nervia, anatra al vino rosso, capretto in umido e altri piatti della cucina italiana ed estera.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 18°C, in bicchieri a calice leggermente panciuti con stelo medio. Dà il meglio di sé nel periodo che va da 1 a 3 anni. L'invecchiamento è previsto solo per il Dolceacqua Superiore che, obbligatoriamente, non può essere immesso sul mercato prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. Deve essere conservato in posizione coricata, negli scomparti dei vini rossi della cantina ad una temperatura costante tra i 10° e i 14° C.

ORMEASCO DI PORNASSIO

Caratteristiche

Vino di colore rosso intenso con orli violacei da giovane, si fa rubino carico con riflessi granati affinandosi. Odore vinoso, e fragrante da giovane; se affinato diventa ampio, fine e persistente, con sentori di ciliegia matura, mora e violetta. Quando invecchiato, prevalgono sentori di resine boschive e legno fresco di castagno. Il sapore è asciutto e tannico da giovane, si fa asciutto, caldo, sapido ma con buona morbidezza, di buon corpo, con lieve vena tannica, con fondo piacevolmente amaro-gnolo se giustamente affinato. È prevista la tipologia Sciacchetrà.

Alcolicità: 11 - 13,5%; (acidità totale: 5 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve del vitigno omonimo (Ormeasco, sinonimo di Dolcetto) per il 95% ed un massimo del 5% di uve a bacca rossa, non aromatiche, autorizzate e/o raccomandate in provincia di Imperia. La zona di produzione comprende molte posizioni collinari situate nei comuni di Aquila d'Arroscia, Armo, Aurigo, Badalucco, Borghetto d'Arroscia, Borgomaro, Carpasio, Castelvittorio, Cosio, Mendatica, Molini di Triora, Montalto Ligure, Montegrosso Pian di Latte, Pieve di Teco, Pigna, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora e Vessalico in provincia di Imperia.

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto, adatto ad accompagnare se giovane, agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia e spezzatino di maiale; se Superiore ed affinato si abbina al piccione ripieno, coniglio in umido e al vino rosso, coniglio in porchetta, stec-

chi (spiedini di carni e funghi), colombacci alla pancetta, formaggi teneri. I sapori e gli aromi dei vari cibi sono evidenziati ed armonizzati dall'ottimo equilibrio e carattere del vino, risultando un connubio ideale.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 16-17° C se giovane, 18-19° C se superiore od affinato, in bicchieri a calice con stelo medio. Dà il meglio di sè stesso se invecchiato due o tre anni. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti dei vini rossi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10 e i 14 gradi.

ROSSESE DELLA RIVIERA DI PONENTE

Caratteristiche

Colore rosso rubino chiaro. Odore ampio, intenso, persistente, fine, fruttato, con sentori di rosa, fragola, lampone uniti ad una tenue vinosità. Il sapore risulta asciutto, sapido ma discretamente morbido, piacevolmente caldo, di equilibrata struttura, continuo, con tipico fondo amarognolo.

Alcolicità: minima 11%; (acidità totale minima: 5 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve del vitigno omonimo (Rossese, 95%) e un massimo del 5% di uve rosse non aromatiche, purchè presenti nei vigneti e autorizzati e/o raccomandati per le province di Genova, Savona e Imperia. La zona di produzione comprende molte posizioni collinari situate in provincia di Imperia tra le quali quelle comprese nei Comuni di Aquila d'Arroscia, Borghetto d'Arroscia, Diano Castello, Diano Marina, Pontedassio, Ranzo e in provincia di Savona tra le quali quelle dei Comuni di Albenga, Arnasco, Boissano, Ceriale, Cisano sul Neva, Finale Ligure, Ortovero, Toirano, Villanova. Sull'etichetta può essere inserita la sottodenominazione geografica Riviera dei fiori, Albenganese e Finalese, se ottenuto con uve prodotte nelle rispettive zone. Inoltre, anche i produttori aventi vigneti nella zona doc Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, possono, in alternativa, produrlo.

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso secco adatto ad accompagnare primi piatti come i ravioli alla genovese, trenette (fettuccine) e risotti al ragù di carne, cannelloni e portate come la cima genovese, la vitella con funghi e molti altri piatti della cucina regionale italiana.

Come servirlo e conservarlo

È consigliabile servirlo ad una temperatura di 16°-17° C, in bicchieri a calice con stelo medio. In cantina, le bottiglie vengono poste in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rossi. Il tempo ottimale per il consumo è da uno a due anni, a seconda dell'annata.

PIGATO DELLA RIVIERA DI PONENTE

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore da giallo paglierino scarico a giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Odore ampio, fruttato, fragrante, persistente, con netti sentori di pesca matura e miele, fi ori freschi di campo e salvia sclarea, lievi sentori di muschio e resine boschive; sapore secco ma morbido, delicatamente caldo, sapido, di buon corpo (a volte "grasso" e "polputo"), di ottima persistenza e con piacevole "fondo" amarognolo che ricorda il seme della pesca ed il miele amaro.

Alcolicità: 11 - 13,5%; (acidità totale: 5 - 5,5 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno Pigato. La zona di produzione comprende vari appezzamenti vitati, situati sia in collina che in pianura nei territori di molti comuni, fra i quali Arnasco, Albenga, Casanova Lerrone, Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva; Erli, Garlenda, Nasino, Onzo, Ortovero; Stellanello, Testico, Vendone, Villanova D'Albenga, Zuccarello, nell'Albenganese in genere (Savona).

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una vasta serie di portate come reginette con maggiorana e uova, schiacciata

con cipolle, ravioli di magro e corzetti stampati conditi con burro, maggiorana e salvia, risotto alla salsa di gamberi, orata al forno con timo e salvia, scampi con salsa di scalogno ed altri piatti della cucina nazionale ed estera.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina ad una temperatura costante tra gli 11 e i 14° C.

VERMENTINO DELLA RIVIERA DI PONENTE

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino; odore delicato, caratteristico con sentori di erbe e fi ori di campo, lievi di miele, resine boschive e pesca gialla; sapore secco ma delicatamente morbido, sapido, di discreta struttura, a volte leggermente caldo, continuo, con fondo gradevolmente amarognolo.

Alcolicità: 11 - 13%; ***(acidità totale:*** 5 - 7 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve del vitigno omonimo, noto anche con i sinonimi di Malvasia grossa, Carbesso o Carbes; Malvoisie à gros grain in Corsica e Malvoisie du Dourc nei Pirenei orientali. La zona di produzione comprende molte posizioni collinari situate in provincia di Imperia e di Savona.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una vasta gamma di portate come antipasti di mare, verdure ripiene (cipolle, zucchine, melanzane, peperoni), pansotti con salsa di noci, lasagne al pesto, risotto al nero di seppie, ravioli di pesce in brodo, branzino lessato o al forno. La morbida, sapida, ma “sicura” struttura del vino si armonizza con questi cibi esaltandone gli aromi e i sapori compositi.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 10°C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di se nel primo anno di vita. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10 e i 14° C.

Vini del Savonese

GRANACCIA DELLE COLLINE SAVONESI

Caratteristiche

Vino rosso asciutto di colore rosso intenso con orli violacei da giovane, si fa rubino vivace con tonalità tendenti al granato, dopo un giusto affinamento (3-4 anni), se più affinato assume un colore rubino scarico con orlo aranciato (6-8 anni). Odore vinoso e fragrante da giovane, si fa ampio, persistente con sentori di piccoli frutti boschivi e di resine. Il sapore è asciutto, caldo, morbido e vellutato, di straordinario equilibrio e personalità quando è all'apice.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto per l'85% con uve provenienti dal vitigno Alicante (localmente denominato Granaccia), mentre per il restante 15% possono concorrere uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Savona. La zona di produzione comprende il territorio collinare del Comune di Qui- liano, nel savonese.

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate come tordi al ginepro, pasticcio di lepre in salmì, filetto tartufato in crosta, faraona alla crema di funghi, pernice in terrine e formaggi lievemente stagionati. Il vino con il suo intenso profumo, unito ad uno straordinario velluto, valorizza ed esalta gli aromi complessi e i sapori composti dei piatti elencati.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 18° C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet e a stelo alto. Dà il meglio di se nel periodo che va dai 3 ai 5 anni, sebbene le grandi annate possono superare tale limite, migliorando le caratteristiche del vino. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10 e i 14° C.

LUMASSINA (MATAOSSU)

Caratteristiche

Vino bianco secco di colore da paglierino (tipo bianco) a paglierino tendente al dorato (tipo tradizionale, con breve fermentazione insieme alle bucce); odore delicatamente persistente con sentori di erbe e fiori di campo; in quello tradizionale si coglie un leggero sentore di legno bruciato; sapore secco di sensibile ma piacevole sapidità, leggero ma discretamente; nel tradizionale è presente una lieve tannicità. In tale indicazione geografica sono previste anche le tipologie Bianco, Rosso e Rosato.

***Alcolicità:** 10 - 11%; (acidità totale: 6 - 8 per mille).*

Vitigno e zona di produzione

Il vino viene prodotto utilizzando le uve del vitigno Lumassina (Buzetto o Mataosso) per almeno l'85%. Possono concorrere al rimanente 15%, le uve a bacca di colore analogo, autorizzate e/o raccomandate per la provincia di Savona. La zona di produzione comprende il territorio dei comuni della provincia di Savona. Nel Comune di Quiliano (dove viene denominato Buzetto), sono considerate ottime, le posizioni collinari di Cappuccini, Montagna, Roviasca, Viarzo, Garzi, Rive, Molini, Tecci, Treponti.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una buona gamma di piatti che vanno dagli antipasti ai secondi mediamente leggeri come "friscieu" (frittelle) di verdure alla genovese, gattafin, verdure ripiene, panissa e farinata, insalata russa, cavolfiori e finocchi alla besciamella, potage di rape, minestre di verdure, lumache al verde, alici al vapore, alici impanate e fritte, coda di rospo, sgombri o sardine al verde e moltissimi altri piatti della cucina sia costiera che dell'entroterra. La leggerezza e la sensibile sapidità del vino mitigano ed armonizzano le piacevoli sensazioni "grasse" di alcuni piatti ed esaltano gli aromi agresti delle verdure e quelli salsi dei piatti a base di pesce.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita, quindi è consigliabile non superare tale limite. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina, ad una temperatura costante fra i 10° e i 14° C.

Vini della Val Polcevera

BIANCHETTA DELLA VAL POLCEVERA

Caratteristiche

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso. Odore fine, delicato, discretamente persistente. Sapore secco, sapido, pieno e caratteristico.

Alcolicità: 10,5 - 11%; (acidità totale minima: 5,0 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei Comuni collinari della val Polcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con portate a base di verdure come minestrone alla genovese, polpettone di fagiolini, broccoli “trascinati” con le acciughe, torta pasqualina, mesciùia, riso alle erbette, e a base di pesce come minestra con bianchetti o rossetti, sogliola alla mugnaia, frittata di bianchetti, stoccafisso con le favette (coi bacilli). Questo vino per la sua vivacità, morbidezza e leggerezza, esalta i profumi agresti degli ortaggi e gli aromi delle erbe che danno origine a minestre di esaltante ed esclusivo sapore.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 11-12° C, in bicchieri a calice leggermente svasati e con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rosati. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

BIANCO DELLA VAL POLCEVERA

Caratteristiche

Vino bianco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Odore delicato ma persistente, con sentori di erbe e di fiori campestri leggermente essiccati e lieve di frutti di bosco. Sapore secco, fresco, leggero ma nervoso, di limitata continuità. È prevista la tipologia Frizzante, oltre che quella “Bianco Passito” e “Bianco Spumante”.

Alcolicità: 10 - 11,5%; (acidità totale: 5 - 7 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni Vermentino e Bianchetta in gran parte, con una minore quantità di Bosco, Rollo e Pigato. La zona di produzione comprende diversi comuni collinari della Valpolcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con varie portate come la farinata, le verdure ripiene, il minestrone alla genovese, risotto con fiori di zuccina o con ortica e polpettone di fagiolini.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 10° C, in bicchieri a calice con stelo medio. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini bianchi. Il tempo ottimale di consumo risulta essere entro un anno dalla vendemmia.

CORONATA

Caratteristiche

Vino bianco di colore giallo paglierino. Odore, discretamente intenso e persistente. Sapore secco, sapido, leggero ma composto e discretamente continuo. Per tale sottodenominazione geografica sono previste le tipologie Bianco Spumante e Bian-

co Passito.

Alcolicità: 10,5 - 11%; (acidità totale minima: 5,0 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve a bacca bianca, derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei Comuni collinari della val Polcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con portate come i cavoli ripieni, Ciupìn (zuppa di pesce), totani ripieni.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 11-12° C, in bicchieri a calice, con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini bianchi. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

ROSATO DELLA VAL POLCEVERA

Caratteristiche

Vino di colore rosato, rosso rubino chiaro. Odore ampio, intenso, persistente, con sentori di piccoli frutti boschivi. Sapore secco, sapido, leggero ma composto e discretamente continuo. È prevista la tipologia Frizzante.

Alcolicità: 10,5 - 11%; (acidità totale minima: 5,0 g/l).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei Comuni collinari della val Polcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con portate come le lattughe ripiene, Bagnon di acciughe, totani ripieni.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 11-12°C, in bicchieri a calice leggermente svasati e con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rosati. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

ROSSO DELLA VAL POLCEVERA**Caratteristiche**

Vino rosso rubino più o meno intenso. Odore non molto intenso, ma abbastanza persistente, sentore di leggera vinosità unito a quelli di lieve selvatico. Sapore asciutto, fresco, con vena leggermente tannica, di medio corpo e di discreta continuità. È prevista la tipologia Frizzante e Novello.

Alcolicità: 10,5 - 11,5%; (acidità totale: 5 - 7 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve dei vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova (Dolcetto, Sangiovese, Ciliegiolo, Barbera). La zona di produzione comprende diversi comuni collinari della Valpolcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a piatti come la polenta con salsiccia e spezzatini di carne di maiale o di frattaglie.

Come servirlo e conservarlo

Si serve a 16°C in bicchieri a calice con stelo medio. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rossi. Se consumato entro 1 o 2 anni, dà il meglio di sé.

VERMENTINO DELLA VAL POLCEVERA

Caratteristiche

Vino di colore giallo paglierino, anche con riflessi verdognoli. Odore caratteristico, delicato, con sentore di fruttato. Sapore secco, sapido, armonico. È prevista la tipologia Frizzante.

Alcolicità: 10,5 - 11%; (acidità totale minima: 5,0 g/l).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei Comuni collinari della val Polcevera ed alcune delegazioni di Genova.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con portate come pesce in tocchetto (buridda), verdure ripiene (zucchini, cipolle, melanzane), polpettone di verdure, zuppa di rossetti, reginette con persa e uova, minestrone alla genovese, lasagne al pesto, risotto con polpo, orata al forno con patate o al cartoccio.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 11-12° C, in bicchieri a calice con stelo alto. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rosati.

Vini del Golfo del Tigullio

BIANCHETTA DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino di colore giallo paglierino più o meno carico con lievi riflessi verdognoli. Odore abbastanza ampio, intenso, persistente, con sentori di mela, pesca e lievi di resine di conifere e fi nocchietto selvatico. Sapore secco ma morbido, sapido, discretamente pieno e continuo. È prevista la tipologia frizzante.

Alcolicità: 11 - 12%; **acidità totale minima:** 5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve provenienti dal vitigno Albarola per almeno l'85%, mentre per il complessivo 15%, possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, autorizzati per la provincia di Genova (Rollo, Pigato, Bosco e Vermentino). La zona di produzione comprende i territori dei comuni compresi tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con minestre di verdure e di bianchetti, risotti con ortaggi di stagione e con frutti di mare, pesci di mare lessi.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini bianchi. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

BIANCO DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino bianco di colore giallo paglierino più o meno carico. Odore delicato ma abbastanza persistente, con sentori di erbe e di fiori campestri e lieve fruttato. Sapore secco, sapido, leggero ma composto e discretamente continuo. È prevista la tipologia frizzante.

Alcolicità: 10,5 - 11%; acidità totale minima: 5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei comuni compresi tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con frittelle di verdura, polpettone di fagiolini, pesce azzurro fritto.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini bianchi. Il tempo ottimale di consumo risulta essere entro un anno dalla vendemmia.

CILIEGIOLO DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino di colore da rosso cerasuolo a rosso rubino; odore fruttato, intenso e persistente. Sapore sapido, di buon corpo, armonico, con sentori di frutti di bosco.

Alcolicità: 11 - 12%; acidità totale: 6,5 - 7,5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo per l'85%, mentre al restante 15% possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione, sebbene non copra vaste estensioni, comprende diverse posizioni collinari situate in numerosi comuni tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso adatto ad accompagnare una buona scelta di piatti, dagli antipasti di mare al minestrone alla genovese, lasagne al pesto, risotto con polpo, orata al forno con patate o al cartoccio. Il vino, con il suo delicato profumo unito ad una equilibrata sapidità, trova congeniale e felice unione con i piatti elencati.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice di media grandezza con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10°e i 14° C.

PASSITO DEL GOLFO DEL TIGULLIO***Caratteristiche***

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino scarico; odore delicato, fresco e persistente, con sentori di erbe e fiori campestri (in prevalenza finocchio selvatico e ginestra) e lievi di muschio e "salmastro"; sapore secco, sapido, con delicata vena morbida, discretamente continuo e con piacevole vena amarognola.

Alcolicità: 11 - 12%; acidità totale: 6,5 - 7,5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve di vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova (Rollo, Pigato,

Bosco, Albarola, Vermentino). La zona di produzione, sebbene non copra vaste estensioni, comprende diverse posizioni collinari situate in numerosi comuni tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice di media grandezza con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10°e i 14°C.

ROSATO DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino di colore rosa più o meno intenso. Odore ampio, intenso, persistente, con sentori di piccoli frutti boschivi, maturi. Sapore secco ma morbido, sapido leggero ma composto e discretamente continuo. E' prevista la tipologia Frizzante.

Alcolicità: 10,5 - 11%; (*acidità totale minima:* 5 per mille).

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve derivanti dai vitigni Ciliegiolo (20%-70%) e Dolcetto (20%-70%). Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera non aromatici autorizzati per la provincia di Genova, fi no ad un massimo del 40% (Sangiovese e Barbera). La zona di produzione comprende i territori dei comuni compresi tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con antipasti di salumi, muscoli alla portovenerina, seppie allo zemino.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 11-12° C, in bicchieri a calice leggermente svasati e con stelo alto. Viene conservato in cantina idonea,

ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rosati. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

ROSSO DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino di colore rosso rubino più o meno intenso con lievi riflessi violacei. Odore ampio, intenso, persistente, lievemente vinoso ma fragrante, con sentori di marasca e more mature. Sapore asciutto, sapido, lievemente tannico, abbastanza pieno e continuo. Sono previste le tipologie Novello e Frizzante.

***Alcolicità:** 10,5 - 12%; acidità minima totale: 5 per mille.*

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve rosse derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova. La zona di produzione comprende i territori dei comuni compresi tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con ravioli o cannelloni al ragù di carne, pollame in umido e coniglio al forno.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 15-16°C, in bicchieri a calice con stelo medio. Viene conservato in cantina idonea, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rossi. È consigliabile degustarlo entro 1 o 2 anni dalla vendemmia.

VERMENTINO DEL GOLFO DEL TIGULLIO

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino scarico; odore delicato, fresco e persistente, con sentori di erbe e fiori campestri (in prevalenza finocchio selvatico e ginestra) e lievi di muschio e “salmastro”; sapore secco, sapido, con delicata vena morbida, discretamente continuo e con piacevole vena amarognola.

Alcolicità: 11 - 12%; **acidità totale:** 6,5 - 7,5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo per l'85%, mentre al restante 15% possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova (Rollo, Pigato, Bosco, Albarola). La zona di produzione, sebbene non copra vaste estensioni, comprende diverse posizioni collinari situate in numerosi comuni tra Genova e Moneglia, con epicentro nel Chiavarese. Ovviamente la limitata produzione del Vermentino è da attribuire al fatto che le sue uve sono spesso usate nei vari uvaggi locali.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una buona scelta di piatti, dagli antipasti di mare al minestrone alla genovese, lasagne al pesto, risotto con polpo, orata al forno con patate o al cartoccio. Il vino, con il suo delicato profumo unito ad una equilibrata sapidità, trova congeniale e felice unione con i piatti elencati.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice di media grandezza con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina, ad una temperatura costante tra i 10°e i 14° C.

Vini delle Colline di Levante

BIANCO DELLE COLLINE DI LEVANTO

Caratteristiche

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso. Odore delicato ma persistente, con sentori di fruttato e di fiori campestri. Sapore secco, sapido, leggero ma equilibrato, continuo.

Alcolicità: 11 - 12%; acidità totale minima: 5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve di Vermentino e di Albarola in prevalenza (rispettivamente il 40% e il 20%) e di Bosco (per almeno il 5%) insieme ad altre uve bianche ammesse per la provincia della Spezia, fi no ad un massimo del 35%. La zona di produzione comprende parte dei territori dei comuni di Levante, Bonassola, Framura e Deiva Marina, in provincia di La Spezia.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con antipasti di mare freddi o caldi, paste e risotti con muscoli, acciughe impanate e fritte, pesci di mare al forno e alla griglia e con altri piatti simili della cucina costiera.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 10-11°C, in bicchieri a calice con stelo alto. Viene conservato in cantina, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini bianchi. È consigliabile consumarlo entro un anno dalla vendemmia.

ROSSO DELLE COLLINE DI LEVANTO

Caratteristiche

Vino di colore rosso rubino più o meno intenso. Odore abbastanza ampio ed intenso, persistente, lievemente vinoso, con sentori di frutti di mora maturi. Sapore asciutto, sapido, di medio corpo, continuo. Si produce anche nella tipologia Novello.

Alcolicità: 11 - 12%; acidità totale minima: 5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve di Sangiovese e Ciliegiole in prevalenza (rispettivamente il 40% e il 20%) insieme ad altre uve bianche ammesse per la provincia della Spezia (Merlot, Canaiolo, Cabernet), fino ad un massimo del 35%. La zona di produzione comprende parte dei territori dei comuni di Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina, in provincia di La Spezia.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna in modo ottimale con paste al sugo di carni bianche, trippe in umido, pollame al forno.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a 15-16° C, in bicchieri a calice con stelo medio. Viene conservato in cantina, ponendo le bottiglie in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rossi leggeri. È consigliabile consumarlo entro uno o due anni dalla vendemmia.

Vini delle Cinque Terre

BIANCO DELLE CINQUE TERRE

Caratteristiche

Vino bianco. Colore da giallo chiaro con riflessi verdognoli, a giallo paglierino più o meno intenso; odore delicato ma persistente, con sentori di erbe di campo secche, di fiori di camomilla e di sambuco e lievissimo sentor di salmastro; sapore secco ma discretamente morbido, sapido, delicatamente caldo, continuo e con tipico “fondo” salmastro.

Alcolicità: 11 - 13%; **acidità totale:** 5 - 7 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve dei seguenti vitigni: Bosco (minimo 60%), Albarola e Vermentino (da soli o congiuntamente, massimo il 40 % delle uve utilizzate). La zona comprende il territorio collinare dei comuni di Monterosso, Vernazza, Riomaggiore nel quale sono state riconosciute tre sottozone particolarmente vocate (sottodenominazioni geografiche Costa de Sera, Costa da Posa, Costa de Campu) da cui si producono i tre rispettivi cru, e parte del territorio del comune di La Spezia, denominato Tramonti di Biassa e Tramonti di Campiglia. Alcune posizioni valide: Serra, Lizza, Pastenello in Monterosso; Mavà, Contrà in Corniglia; Cavagnussa in Vernazza; Groppo, Volastra, Cobiola, Zunchè in Manarola; Casen, Pineda, Sarricò in Riomaggiore.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare vari piatti di mare, minestra con trance di pesce, zuppa di pesce in bianco, pasta con alici, risotto ai frutti di mare, spaghetti alle vongole, acciughe in bianco al tegame, frittura di piccoli pesci di scoglio, stoccafisso in umido, orata o dentice al cartoccio, baccalà in teglia, pesce spada all’uccelletto. Abbinamenti ideali, esaltando gli aromi piacevolmente salsi dei piatti suddetti, per la fresca fragranza e la sapidità del vino.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 11° C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Va conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina ad una temperatura costante fra i 10° e i 14° C.

SCIACCHETRÀ DELLE CINQUE TERRE

Caratteristiche

Colore da giallo paglierino a giallo dorato da giovane (2-3 anni), si fa dorato carico tendente all'ambrato se leggermente affinato (5-6 anni) ed assume colore ambrato con nuances rossicce se abbastanza lungamente affinato (10-15 anni); dopo lungo affinamento si presenta ambrato con netti riflessi rossicci tendenti a un lieve marrone (20-30 anni). Profumo ampio e persistente, con sentori di mela, albicocca, ananas fresco e lievi di spezie e anice da giovane; si fa più composito se mediamente affinato, con sentori più marcati di albicocca e di pesca gialla e di vaniglia; se lungamente affinato, vi si coglie la prugna cotta, il miele di castagno e di acacia, ma sempre di rara finezza e personalità. Sapore dolce ma non stucchevole, con lieve sapidità, caldo, di buon corpo, vellutato e suadente se mediamente affinato; diventa delicatamente dolce, caldo, sapido, vellutato ma nervoso per una piacevole e lievissima tannicità, di grande continuità e di estrema persistenza aromatica, se lungamente affinato in bottiglia.

Alcolicità: 17% (minima complessiva); **acidità totale:** 6-7-per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le stesse uve del tipo bianco secco: Bosco (60%), Albarola e Vermentino (al massimo 40%) da soli o congiuntamente. Queste vengono fatte appassire su appositi graticci, in ambiente ombreggiato e ventilato per almeno due mesi, diraspate, pigiate e avendo cura di separare dalle bucce il denso e dolcissimo mosto. Il nome "sciacchetrà" deriverebbe, infatti, da "schiaccia" e "tra". Da tali uve si ricava al massimo il 30-35% in vino, quindi è comprensibile l'alto prezzo delle bottiglie. La zona di produzione è la stessa del tipo bianco secco: il territorio collinare dei comuni di Monterosso, Vernazza, Riomaggiore e parte del territorio del comune di La Spezia, denominato Tramonti di Biassa e Tramonti di Campiglia.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco dolce adatto ad accompagnare vari tipi di dessert come: pandolce genovese basso e tra i dolci similari, sia italiani che stranieri, la spongata di Sarzana, il panforte senese, il torcolo perugino e il pan di spezie di Reims. L'abbinamento con questi desserts è valido quando il vino ha raggiunto l'invecchiamento di 3-5 anni. Se l'invecchiamento risulta superiore, il miglior modo per apprezzarlo è quello di degustarlo da solo, in meditazione, perché offre sensazioni uniche. Alcuni Sciacchetrà di 40-50 anni sono risultati di rara e regale grandezza.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 14° C, in bicchieri piccoli a tulipano con bordo leggermente svasato e con stelo alto. Può reggere molti anni, migliorando. Deve essere conservato in posizione coricata negli scomparti più alti della cantina ad una temperatura costante tra i 10° e i 14° C.

Vini dei Colli di Luni

BIANCO DEI COLLI DI LUNI

Caratteristiche

Vino bianco giallo paglierino. Odore abbastanza intenso, persistente, fine con sentori di erbe e di fiori di campo e lievi di mela renetta. Sapore secco sapido di corpo leggero ma composto, di buona continuità.

Alcolicità: 11%; **acidità totale:** 5 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve di Vermentino (minimo 35%), Trebbiano Toscano (25-40%). Possono concorrere, inoltre, fino ad un massimo del 30% di uve a bacca bianca prodotte da vitigni raccomandati o autorizzati per le province della Spezia e di Massa Carrara. La zona di produzione comprende diverse posizioni collinari situate nei comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra, Arcola, Ameglia, Bolano, Calice del Cornoviglio, Follo, La Spezia, Lerici, Riccò del Golfo, Vezzano Ligure, S. Stefano Magra, Sarzana, in provincia di La Spezia; i comuni di Fosdinovo, Aulla e Pedenzana in provincia di Massa.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare le frittelle di bianchetti, ortaggi ripieni, minestre di verdure, pasta e riso con i fiori di zucchini o con piselli, crespelle agli asparagi, nasello al verde e con molti altri piatti similari della cucina regionale italiana.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10°C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Va conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina ad una temperatura costante fra i 10° e i 14° C.

ROSSO DEI COLLI DI LUNI

Caratteristiche

Vino rosso. Colore rosso rubino carico da giovane, si fa rosso granato se adeguatamente invecchiato. Odore: vinoso e fragrante da giovane, si fa ampio, intenso, persistente, fine, con sentori di ciliegia matura e ribes nero e lievi sentori di sottobosco e spezie (chiodi di garofano e pepe nero), se convenientemente affinato. Sapore: asciutto e ruvido da giovane, si fa secco, caldo, sapido, giustamente tannico, pieno e continuo dopo un'ideale invecchiamento.

***Alcolicità:** minima 11,5%; se Riserva 12,5%; acidità totale minima: 5 per mille.*

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uva Sangiovese per il 60-70% e con uva Canaiolo, Pollera nera e Ciliegiolo nero, da soli o congiuntamente per almeno il 15%. Possono inoltre concorrere anche altri vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per le province della Spezia e di Massa Carrara, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 25%, con un limite del 10% per il vitigno Cabernet. La zona di produzione comprende i comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Arcola, Ameglia, Beverino, Calice al Cornoviglio, Follo, Bolano, La Spezia, Lerici, Riccò del Golfo, S. Stefano Magra e Vezzano Ligure in provincia di La Spezia; i comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana in provincia di Massa.

Abbinamenti gastronomici

Congeniale con i primi piatti di polenta, ravioli e tortellini al ragù di carni bianche; se Riserva, si sposa molto bene con grigliate di carni bianche, pollame nobile in casseruola, capretto al timo al forno, filetto in crosta, pecorino di media stagionatura e con molti altri piatti similari della cucina nazionale ed estera.

Come servirlo e conservarlo

Si serve a 16° C se giovane, a 18°-19° C. Se "Riserva", in bicchieri a calice con stelo medio. Si conserva in cantina, ponendo le bottiglie in posizione coricata nei ripiani adibiti ai vini rossi. Il tempo ottimale di consumo è da uno a due anni; se Riserva da due a quattro anni.

VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI

Caratteristiche

Vino bianco. Colore da giallo paglierino scarico a giallo paglierino, con riflessi dorati; profumo discretamente ampio e fruttato, abbastanza intenso, persistente, con sentori di fiori ed erbe di campo, di banana e pesca matura, lievi sentori di miele e cedro; sapore secco ma discretamente morbido, sapido, a volte delicatamente caldo, di buona continuità, con fondo piacevolmente amarognolo più o meno marcato.

Alcolicità: 11 - 13%; **acidità totale:** 6 - 7 per mille.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo per il 90%, mentre per il restante 10% è ammessa la presenza di altri vitigni a bacca bianca, autorizzati o raccomandati per la provincia della Spezia e di Massa Carrara. La zona di produzione comprende diverse posizioni collinari situate nei Comuni di Arcola, Vezzano Ligure, Bolano, S. Stefano Magra, Sarzana, Castelnuovo Magra, Ortonovo, in provincia di La Spezia.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una vasta gamma di piatti come la focaccia al formaggio, la frittata di bianchetti, la zuppa di cicale, le pappardelle alla crema di funghi, troffiette al pesto, ombrina al forno, branzino bollito. Gli “umori” salsi dei piatti di mare e l’agreste sapore del pesto trovano matrimonio d’amore con il profumato, fragrante sapido vino.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita. Va conservato in posizione coricata negli scomparti più bassi della cantina ad una temperatura costante fra i 10° e i 14° C.