

DOC DELLA LIGURIA

1. Cinque Terre DOC
2. Cinque Terre Sciacchetrà DOC
3. Colli di Luni DOC
4. Colline di Levante DOC
5. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino DOC
6. Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC
7. Riviera ligure di Ponente DOC
8. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC
9. Val Polcèvera DOC

1. Cinque Terre DOC

La denominazione Cinque Terre DOC è esclusiva per i vigneti a terrazza della famosa zona delle Cinque Terre, che includono i comuni di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore.

- Tipologie principali:

- Cinque Terre: vino bianco secco ottenuto da un blend di Bosco, Albarola e Vermentino. Ha aromi di frutta fresca e fiori, con una nota salina e minerale, data dalla vicinanza al mare.

- Cinque Terre Sciacchetrà: un vino passito dolce e raro, prodotto da uve appassite di Bosco, Vermentino e Albarola. Ha un gusto complesso, con note di miele, frutta secca e un finale lungo.

- Abbinamenti: Il Cinque Terre DOC si abbina ai piatti di mare, mentre il Sciacchetrà è perfetto con formaggi stagionati o dolci a base di mandorle e noci.

2. Cinque Terre Sciacchetrà DOC

Il Cinque Terre Sciacchetrà DOC è un vino passito dolce e prezioso, prodotto nelle Cinque Terre, lungo la costa ligure di Levante, tra i comuni di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. Questo vino è ottenuto da uve bianche autoctone, principalmente Bosco, con percentuali minori di Vermentino e Albarola, coltivate sui caratteristici terrazzamenti che affacciano sul mare. La produzione dello Sciacchetrà è limitata e richiede un lungo processo di lavorazione, che rende questo vino raro e particolarmente ricercato.

Caratteristiche di produzione

Il Sciacchetrà viene prodotto con uve raccolte a mano nei terrazzamenti, dove la viticoltura è definita "eroica" per le difficoltà legate al clima e alla conformazione del terreno. Le uve selezionate per lo Sciacchetrà vengono lasciate appassire su graticci o appese in locali ben ventilati, in modo da concentrare gli zuccheri e gli aromi. Dopo l'appassimento, che può durare da 2 a 3 mesi, le uve vengono pigiate e fermentate. Il vino viene poi affinato, spesso in piccole botti, per esaltarne i profumi e le caratteristiche aromatiche.

Caratteristiche organolettiche

Lo Sciacchetrà si presenta con un colore giallo dorato intenso, che può virare verso l'ambrato con l'invecchiamento. Al naso offre un bouquet complesso e avvolgente, con note di frutta secca, miele, albicocca, fichi, uva passa e un tocco di spezie dolci. In bocca è morbido e vellutato, con una dolcezza equilibrata da una vivace acidità, che lo rende piacevolmente fresco e mai stucchevole. Il retrogusto è lungo, con sentori di mandorla e una leggera sapidità che richiama il mare.

Tipologie e invecchiamento

- Cinque Terre Sciacchetrà DOC: la versione base del passito, dolce e aromatico, perfetto da gustare giovane.
- Cinque Terre Sciacchetrà Riserva DOC: questa versione è affinata più a lungo, almeno tre anni, il che accentua la complessità aromatica e arricchisce il vino di note di miele e spezie più intense. Lo Sciacchetrà Riserva è particolarmente apprezzato per la sua profondità e persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Il Cinque Terre Sciacchetrà è un vino da meditazione, che può essere gustato da solo per apprezzarne al meglio la complessità. Tuttavia, si abbina bene a vari piatti, tra cui:

- Formaggi stagionati e erborinati: il gusto dolce e aromatico dello Sciacchetrà bilancia la sapidità e l'intensità dei formaggi stagionati, come il pecorino o il gorgonzola.
- Dolci secchi e a base di frutta secca: come cantucci, biscotti di mandorle, crostate di albicocca e dolci a base di fichi e noci.
- Pasticceria tradizionale ligure: come i biscotti di nocciole o la torta di noci, che completano il profilo aromatico del vino.

3. Colli di Luni DOC

Situata tra Liguria e Toscana, la denominazione Colli di Luni DOC comprende i comuni della provincia di La Spezia e di Massa Carrara. È nota per la qualità dei suoi Vermentini e altri vini bianchi e rossi.

- Tipologie principali:

- Vermentino: il più rappresentativo della zona, un vino bianco elegante con aromi di agrumi, fiori bianchi e una piacevole sapidità e freschezza.
- Bianco: vino prodotto principalmente con Vermentino e Trebbiano, fresco e fruttato, perfetto per i piatti di pesce.
- Rosso: un blend di Sangiovese e altri vitigni locali, con un profilo fruttato e speziato, ideale per accompagnare carni bianche e pasta.

- Abbinamenti: ottimo con pesce alla griglia, primi piatti al pesto e, per i rossi, con piatti di carne bianca.

4. Colline di Levante DOC

La DOC Colline di Levante è una denominazione ligure che si estende nella zona di Levante e dei comuni limitrofi in provincia di La Spezia, nel Levante ligure. La DOC è vicina all'area delle Cinque Terre e condivide con essa le caratteristiche di un terreno particolarmente scosceso e di una viticoltura eroica, svolta su ripidi terrazzamenti affacciati sul mare. Questa DOC produce sia vini bianchi che rossi, esprimendo le peculiarità del terroir ligure in diverse varietà.

Tipologie e caratteristiche principali

La DOC Colline di Levante si compone di due tipologie di vino: bianco e rosso. Entrambi i tipi sono influenzati dal clima marino e dal terreno minerale, che donano al vino una freschezza e una sapidità caratteristica.

Colline di Levante Bianco

Il Colline di Levante Bianco DOC è un vino bianco prodotto principalmente con uve di Vermentino e Bosco, a cui possono essere aggiunte altre varietà autoctone, come Albarola. È il vino più rappresentativo della denominazione.

- Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.
- Profumo: delicato e fresco, con note di agrumi, fiori bianchi e sentori di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea.
- Gusto: fresco, sapido e minerale, con una leggera acidità che rende il vino molto piacevole e adatto alla cucina di mare.

- Abbinamenti gastronomici: il Colline di Levante Bianco è perfetto con i piatti tipici della cucina ligure, come il pesce alla griglia, le zuppe di mare, le acciughe marinate e i piatti a base di verdure. Si abbina bene anche con i primi piatti come le trofie al pesto e la focaccia al formaggio di Recco.

Colline di Levante Rosso

Il Colline di Levante Rosso DOC è prodotto principalmente con uve Sangiovese e Cilieggiolo, spesso integrate da altri vitigni autoctoni come il Canaiolo. Questo vino rappresenta il volto rosso della denominazione, meno noto rispetto ai bianchi ma altrettanto interessante per il suo profilo aromatico e la struttura.

- Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso rubino con riflessi violacei.
- Profumo: intenso e fruttato, con note di ciliegia, frutti di bosco e leggere sfumature floreali.
- Gusto: fresco e armonico, con una buona acidità che bilancia i tannini, solitamente morbidi. È un vino leggero, versatile, adatto a piatti di media struttura.

- Abbinamenti gastronomici: il Colline di Levante Rosso si abbina perfettamente con piatti di carne bianca, salumi, formaggi semi-stagionati e primi piatti saporiti. Può essere un'ottima scelta anche con la farinata di ceci e le torte salate liguri.

5. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino DOC

La DOC Golfo del Tigullio-Portofino, situata nel cuore della Riviera Ligure di Levante, comprende i territori del Golfo del Tigullio e di Portofino, estendendosi nella provincia di Genova. Questa denominazione valorizza l'unicità dei vitigni autoctoni locali, caratterizzati dalla freschezza e dalla

sapidità che derivano dalla vicinanza al mare e dalla coltivazione su terreni collinari, spesso scoscesi. La DOC Golfo del Tigullio-Portofino è piuttosto ampia e include diverse tipologie di vini, bianchi, rossi e rosati, che esprimono le tradizioni e le peculiarità del terroir ligure.

Tipologie principali e caratteristiche organolettiche

1. Golfo del Tigullio-Portofino Bianco DOC

Il Golfo del Tigullio-Portofino Bianco è un vino bianco che può essere prodotto con diversi vitigni autoctoni della zona, tra cui Bianchetta Genovese, Vermentino e Albarola. Questi vitigni conferiscono al vino caratteristiche di freschezza e note aromatiche tipiche della macchia mediterranea.

- Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini.
- Profumo: delicato e fragrante, con note di agrumi, fiori bianchi e un leggero tocco erbaceo.
- Gusto: fresco, sapido e leggermente minerale, con una buona acidità che lo rende piacevole e dissetante.

- Abbinamenti gastronomici: perfetto con piatti di pesce, crostacei, molluschi e specialità liguri come le trofie al pesto, la focaccia e i piatti a base di verdure.

2. Golfo del Tigullio-Portofino Rosso DOC

Il Golfo del Tigullio-Portofino Rosso è un vino rosso che utilizza principalmente uve Ciliegiolo, Dolcetto e, in alcuni casi, Sangiovese. È un rosso leggero e versatile, perfetto per la cucina locale.

- Colore: rosso rubino brillante, con riflessi violacei.
- Profumo: intenso, con sentori di frutta rossa fresca, come ciliegia e fragola, e note floreali.
- Gusto: fresco e morbido, con tannini leggeri e una buona acidità. Ha una struttura equilibrata che lo rende adatto per diversi abbinamenti.

- Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di carne bianca, salumi, formaggi freschi e torte salate, come la torta pasqualina. Ottimo anche con la farinata e piatti di pasta conditi con sughi di carne o verdure.

3. Golfo del Tigullio-Portofino Rosato DOC

Il Golfo del Tigullio-Portofino Rosato è una versione rosata del rosso, ottenuto dalle stesse uve, ma con una vinificazione che ne esalta la freschezza e la fragranza fruttata.

- Colore: rosa tenue, con sfumature più o meno intense a seconda del metodo di vinificazione.
- Profumo: fruttato, con note di fragola, lampone e leggere sfumature floreali.
- Gusto: fresco, leggero e sapido, con una piacevole acidità che lo rende particolarmente rinfrescante.

- Abbinamenti gastronomici: si abbina bene ad antipasti di mare, piatti leggeri di pesce, insalate e preparazioni a base di verdure. Ottimo anche con la focaccia e i piatti freddi.

4. Golfo del Tigullio-Portofino Passito DOC

Il Golfo del Tigullio-Portofino Passito è un vino dolce, ottenuto da uve bianche o rosse, appassite per concentrare zuccheri e aromi. È un vino raro e pregiato, da degustare in piccole quantità.

- Colore: dorato intenso nel passito bianco, con sfumature ambrate. Il passito rosso ha tonalità rubino tendente al granato.

- Profumo: intenso e complesso, con note di miele, frutta secca, fichi e spezie dolci.

- Gusto: dolce e vellutato, con una buona acidità che bilancia la dolcezza e una lunga persistenza aromatica.

- Abbinamenti gastronomici: ideale come vino da meditazione o con dolci a base di mandorle, noci e biscotti secchi. Si abbina anche a formaggi stagionati e piccanti, creando un interessante contrasto di sapori.

5. Golfo del Tigullio-Portofino Spumante DOC

Lo Spumante DOC Golfo del Tigullio-Portofino può essere prodotto in versione bianca o rosata, sia dolce che secca. È uno spumante fresco e vivace, adatto alle occasioni conviviali.

- Colore: paglierino chiaro per il bianco, rosa tenue per il rosato.

- Profumo: floreale e fruttato, con note di mela, agrumi e fiori di campo.

- Gusto: fresco e brioso, con una buona acidità che rende lo spumante piacevolmente dissetante.

- Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti leggeri, antipasti di mare, verdure grigliate e frittiture leggere.

6. Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC

La DOC Ormeasco di Pornassio è una denominazione vitivinicola situata nel cuore dell'entroterra della Liguria, precisamente nella zona della Val Tanaro, nel comune di Pornassio, in provincia di Imperia. Questa DOC è particolarmente legata al vitigno Ormeasco, un vitigno autoctono della Liguria, che si esprime in modo distintivo in questa zona, famosa per le sue caratteristiche colline soleggiate e i terreni calcarei. I vini prodotti nella DOC Ormeasco di Pornassio sono conosciuti per la loro eleganza, freschezza e capacità di riflettere le peculiarità del territorio.

Caratteristiche generali della DOC Ormeasco di Pornassio

La DOC Ormeasco di Pornassio include diverse tipologie di vini, con un focus principale sui vini rossi, ma con possibilità di produrre anche versioni rosate e, in alcuni casi, spumanti. Il vitigno Ormeasco è il protagonista indiscusso di questa denominazione e rappresenta un'espressione locale del Dolcetto, uno dei vitigni più antichi e tradizionali del Piemonte, che qui ha trovato un habitat ideale.

1. Ormeasco di Pornassio Rosso DOC

Il Ormeasco di Pornassio Rosso è il vino principale della DOC e rappresenta la tipicità di questa denominazione. È un vino rosso che può essere prodotto sia in versione giovane, che in versione più strutturata con un affinamento in legno. Il vitigno Ormeasco, che esprime un carattere morbido e fruttato, è il protagonista di questa tipologia.

- Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei nei vini giovani.
- Profumo: il bouquet olfattivo è ricco e complesso, con sentori di frutta rossa fresca (ciliegia, prugna, lampone) e una leggera nota floreale che ricorda la violetta. Con l'invecchiamento, possono svilupparsi anche sfumature di spezie e un accenno di sottobosco.
- Gusto: il gusto è pieno, morbido e avvolgente, con tannini setosi e ben equilibrati. La freschezza acida è marcata e dona al vino una buona bevibilità, mentre il finale risulta persistente e armonico.

- Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a piatti della cucina ligure come i ravioli di carne o quelli con il sugo di carne, ma anche con grigliate di carne rossa, brasati e formaggi stagionati.

2. Ormeasco di Pornassio Rosato DOC

Il Rosato di Ormeasco di Pornassio è una versione più fresca e leggera del rosso, ottenuta con lo stesso vitigno ma con un breve contatto con le bucce per conferire il colore e preservare la freschezza.

- Colore: rosa pallido o salmone, con tonalità più o meno intense a seconda del periodo di macerazione.
- Profumo: il profumo è delicato, con note di frutta rossa come fragola e lampone, e una leggera sfumatura floreale.
- Gusto: fresco, leggero e sapido, con una buona acidità che ne accentua la bevibilità. Il rosato ha una struttura snella e un finale fruttato e piacevole.

- Abbinamenti gastronomici: ideale con antipasti a base di pesce, verdure grigliate, insalate e piatti freschi come le focacce liguri e le torte salate.

3. Ormeasco di Pornassio Passito DOC

Il Passito di Ormeasco di Pornassio è una versione dolce e complessa, ottenuta dalle uve di Ormeasco lasciate appassire sui graticci o in altri metodi tradizionali di appassimento. Questo vino rappresenta una delle espressioni più pregiate della denominazione, caratterizzata da dolcezza, concentrazione e profondità.

- Colore: ambrato, con riflessi dorati più intensi con l'invecchiamento.
- Profumo: il bouquet olfattivo è ricco, con note di frutta secca, miele, fichi secchi e accenni di spezie dolci come la cannella. Con il tempo, il vino sviluppa anche sentori di marmellata e frutta candita.
- Gusto: dolce, morbido e vellutato, con una buona struttura e un retrogusto lungo e complesso. La dolcezza è ben bilanciata da una leggera acidità che impedisce al vino di risultare stucchevole.

- Abbinamenti gastronomici: ottimo come vino da meditazione, perfetto per accompagnare dolci secchi, pasticceria alla frutta, formaggi erborinati o stagionati e anche foie gras.

4. Ormeasco di Pornassio Spumante DOC

In alcune annate, può essere prodotto anche uno Spumante Ormeasco di Pornassio, che sfrutta il vitigno per ottenere un vino effervescente di grande freschezza e profumi fruttati. Questo spumante può essere sia secco che demi-sec, e viene realizzato secondo il metodo tradizionale o il metodo Martinotti.

- Colore: paglierino brillante, con bollicine sottili e persistenti.
- Profumo: fresco e fruttato, con sentori di mela verde, agrumi e fiori bianchi.
- Gusto: fresco, frizzante e sapido, con una buona acidità che lo rende particolarmente piacevole come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri.

- Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti, piatti di pesce, crostacei, sushi e anche con piatti freschi come insalate e quiche.

7. Riviera ligure di Ponente DOC

La DOC Riviera Ligure di Ponente è una delle denominazioni più importanti e rappresentative della viticoltura della Liguria, situata nella parte occidentale della regione, tra la provincia di Imperia e quella di Savona. Questa denominazione si estende lungo la costa e le colline che affacciano sul mare, dove le pendenze ripide, l'aria salmastra e il clima mediterraneo creano un ambiente ideale per la viticoltura. La DOC Riviera Ligure di Ponente comprende diverse sottozone, ognuna delle quali ha caratteristiche distintive, ma è unita dall'uso di vitigni autoctoni liguri e da un forte legame con il territorio.

La denominazione produce una varietà di vini bianchi, rossi e rosati, con alcuni dei vitigni più importanti della Liguria, tra cui Vermentino, Pigato, Rossese, Dolcetto, e Granaccia. I vini della DOC Riviera Ligure di Ponente sono freschi, minerali e caratterizzati da un grande equilibrio, riflettendo l'ambiente unico e il microclima costiero.

Tipologie di vini e caratteristiche principali

1. Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC

Il Vermentino è uno dei vitigni più emblematici della Liguria e uno dei più rappresentativi della DOC Riviera Ligure di Ponente. Questo vino bianco è fresco, aromatico e salino, con note che richiamano il mare e la macchia mediterranea.

- Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo: fresco e fruttato, con sentori di agrumi, fiori bianchi e una leggera nota di erbe aromatiche. Con l'invecchiamento può sviluppare una sfumatura minerale.
- Gusto: secco, fresco, sapido e leggermente amarognolo nel finale. La sua acidità equilibrata e la leggerezza lo rendono perfetto per piatti di mare e antipasti.

- Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di pesce, crostacei, molluschi, insalate di mare e primi piatti con sughi leggeri di pesce.

2. Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Il Pigato è un altro vitigno autoctono ligure che dà vita a un vino bianco elegante e aromatico, caratterizzato da una buona struttura e una complessità che si sviluppa con l'affinamento. Il Pigato trova la sua massima espressione nelle zone costiere e collinari della Riviera Ligure di Ponente.

- Colore: giallo dorato con riflessi verdi.
- Profumo: aromatico e intenso, con note di frutta tropicale, fiori bianchi, e un tipico accenno di mandorla amara che si sviluppa con l'invecchiamento.
- Gusto: strutturato e rotondo, con una piacevole freschezza e sapidità. La persistenza gustativa è lunga, con un finale che richiama note minerali.
- Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di pesce e crostacei, ma anche con risotti, piatti di carne bianca e formaggi freschi o poco stagionati.

3. Riviera Ligure di Ponente Rossese DOC

Il Rossese è un vitigno a bacca rossa autoctono della Liguria, che produce un vino fresco, morbido e di grande eleganza. È particolarmente diffuso nella zona dell'entroterra di Imperia e nel Ponente ligure, e rappresenta una delle principali varietà rosse della regione.

- Colore: rosso rubino, con riflessi violacei nelle versioni più giovani.
- Profumo: fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e piccoli frutti rossi, accompagnati da note floreali di violetta e da sfumature erbacee.
- Gusto: fresco, morbido, con tannini delicati e una buona acidità. Il vino ha una buona struttura, ma risulta molto piacevole e facile da bere, con un finale fruttato e leggero.
- Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a piatti di carne bianca, salumi, formaggi freschi e torte salate. È perfetto anche con piatti tipici liguri come la farinata e la focaccia di Recco.

4. Riviera Ligure di Ponente Dolcetto DOC

Il Dolcetto è un vitigno a bacca rossa che produce un vino fresco, fruttato e facile da bere. Nella zona della Riviera Ligure di Ponente, il Dolcetto esprime una grande piacevolezza, con un gusto che bilancia la fruttuosità con una leggera nota ammandorlata.

- Colore: rosso rubino, con riflessi violacei.
- Profumo: fruttato, con sentori di ciliegia, mora e prugna, con sfumature di mandorla e un accenno floreale.
- Gusto: morbido, fresco e armonico, con tannini sottili e una buona acidità che lo rende piacevole e versatile.
- Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di carne bianca, pasta con sugo di pomodoro, lasagne, e formaggi freschi o semistagionati. È anche un ottimo vino da aperitivo.

5. Riviera Ligure di Ponente Rosato DOC

Il Rosato della DOC Riviera Ligure di Ponente è una versione fresca e fruttata dei vini rossi locali, ottenuto da uve rosse come Rossese, Dolcetto o Grenache. Questo vino si distingue per la sua vivacità e freschezza, risultando ideale per l'estate e per piatti leggeri.

- Colore: rosa salmone, brillante e trasparente.
- Profumo: fresco e fruttato, con sentori di fragola, lampone e agrumi, con una leggera nota floreale.
- Gusto: secco e fresco, con una buona acidità che lo rende particolarmente dissetante e piacevole.
- Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti di mare, insalate, piatti leggeri di pesce e formaggi freschi.

6. Riviera Ligure di Ponente Spumante DOC

La DOC Riviera Ligure di Ponente produce anche alcune etichette di spumante, soprattutto nelle versioni Metodo Charmat e Metodo Classico. Questi spumanti possono essere ottenuti da vitigni come il Vermentino o il Pigato e sono caratterizzati dalla freschezza e dalla finezza delle bollicine.

- Colore: paglierino brillante, con perlage fine e persistente.
- Profumo: delicato, con note di frutta fresca, fiori bianchi e agrumi.
- Gusto: fresco e frizzante, con una buona acidità che lo rende ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri.
- Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, ma anche con piatti di pesce, antipasti e insalate fresche.

8. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC

La DOC Rossese di Dolceacqua è una denominazione vitivinicola che si trova nel Ponente ligure, nella zona intorno al comune di Dolceacqua, in provincia di Imperia. Questa zona è celebre per la produzione del Rossese, un vitigno autoctono della Liguria che ha trovato nel terreno calcareo e nel clima mediterraneo delle colline che circondano Dolceacqua il suo habitat ideale. La DOC Rossese di Dolceacqua è particolarmente rinomata per i suoi vini rossi di alta qualità, che esprimono la tipicità e l'autenticità del territorio ligure, nonché per la produzione di un vino che racchiude l'equilibrio tra freschezza, tannicità e note fruttate.

Il Rossese è il vitigno principale della denominazione e produce un vino di grande finezza, con tannini morbidi e una buona struttura. Questo vino è noto per essere fresco, elegante, e facilmente bevibile, con un carattere che lo rende perfetto per abbinamenti gastronomici tipici della cucina ligure.

Tipologie di vino della DOC Rossese di Dolceacqua

1. Rossese di Dolceacqua Rosso DOC

Il Rossese di Dolceacqua Rosso è il vino principale della DOC e la sua produzione rappresenta il cuore della denominazione. È un vino che esprime la tipicità del vitigno Rossese e la specificità del territorio di Dolceacqua, che conferisce al vino freschezza e morbidezza.

- Colore: rosso rubino, con riflessi violacei nei vini giovani e un rosso più intenso con l'invecchiamento.
 - Profumo: il bouquet olfattivo è fresco e fruttato, con note di piccoli frutti rossi come ciliegia, lampone e fragola, accompagnate da leggere sfumature floreali di violetta e, talvolta, accenni di spezie dolci e note erbacee.
 - Gusto: il gusto è morbido, secco e ben equilibrato, con tannini delicati che conferiscono una struttura leggera ma elegante. La freschezza acida è ben pronunciata e rende il vino particolarmente piacevole e bevibile, con un finale pulito e fruttato.
- Abbinamenti gastronomici: il Rossese di Dolceacqua Rosso si abbina perfettamente a piatti della tradizione ligure, come ravioli al sugo di carne, pasta con sughi di pomodoro o lasagne. È anche ottimo con carni bianche, formaggi freschi e salumi. Il suo carattere fresco lo rende ideale anche con piatti a base di pesce o frittiture leggere.

2. Rossese di Dolceacqua Riserva DOC

La versione Riserva del Rossese di Dolceacqua è una versione invecchiata del vino, che subisce un affinamento prolungato, generalmente in botti di legno, per un periodo minimo di due anni. Questo affinamento permette al vino di sviluppare maggiore complessità, struttura e profondità.

- Colore: rosso rubino con riflessi granato che si intensificano con l'invecchiamento.
 - Profumo: il bouquet si arricchisce con note più complesse, come spezie, cuoio, tabacco e una leggera sfumatura di liquirizia. Le note fruttate di ciliegia e prugna si fondono con sfumature più evolute di marmellata e caffè.
 - Gusto: il gusto è più corposo rispetto alla versione giovane, con tannini più maturi e una struttura più robusta. La freschezza acida è sempre ben presente, ma il vino si presenta più rotondo e persistente, con un finale lungo e armonico.
- Abbinamenti gastronomici: la versione Riserva si sposa bene con piatti più strutturati, come brasati, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati. È perfetto anche con piatti della tradizione ligure, come il coniglio alla ligure o piatti con funghi e tartufo.

3. Rossese di Dolceacqua Spumante DOC

Anche se meno comune, alcuni produttori della zona di Dolceacqua realizzano un spumante da Rossese, che sfrutta la base del vitigno per creare un vino effervescente fresco e aromatico. Questi spumanti possono essere prodotti sia secondo il metodo Charmat (fermentazione in autoclave) che secondo il metodo classico (fermentazione in bottiglia).

- Colore: paglierino chiaro, con perlage fine e persistente.
 - Profumo: fresco, con sentori di frutta bianca, agrumi e fiori bianchi, che si arricchiscono di note di pan brioche o lievito nel caso di spumanti metodo classico.
 - Gusto: fresco, vivace e frizzante, con una buona acidità e una persistenza piacevole. Il vino risulta piacevole come aperitivo, ma può anche accompagnare piatti leggeri di pesce o antipasti.
- Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, ma anche con piatti a base di frutti di mare, sushi, insalate fresche e antipasti leggeri.

9. Val Polcevera DOC

La DOC Valpolcevera è una denominazione vitivinicola situata nell'entroterra della Liguria, nell'area che comprende la Valpolcevera, una valle che si trova a est di Genova. Questa zona è caratterizzata da un territorio montano e collinare, con un clima tipicamente mediterraneo, influenzato dalla vicinanza al mare e dalle correnti fresche che scendono dalle Alpi. Sebbene la Liguria sia conosciuta per la sua viticoltura prevalentemente a bacca bianca lungo la costa, la Valpolcevera rappresenta una realtà particolarmente interessante per i suoi vini rossi e per la valorizzazione di vitigni autoctoni.

I vini prodotti nella DOC Valpolcevera sono diversi, comprendendo sia bianchi che rossi, e riflettono le caratteristiche uniche del territorio, che coniuga tradizione e innovazione nella produzione vitivinicola. La DOC Valpolcevera si distingue per una produzione che va dall'uso di vitigni autoctoni come Rossese e Dolcetto a vitigni tradizionali e più recenti come il Vermentino e il Pignoletto.

Tipologie di vino della DOC Valpolcevera

1. Valpolcevera Bianco DOC

Il Valpolcevera Bianco è un vino che esprime freschezza e fragranza, con caratteristiche che richiamano l'ambiente collinare della valle. Viene prodotto principalmente con uve Vermentino, ma può anche essere assemblato con altre varietà bianche.

- Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo: al naso si presenta fresco e fruttato, con sentori di agrumi (limone e pompelmo) e note di fiori bianchi, come il gelsomino, insieme a una leggera sfumatura di erbe aromatiche.
- Gusto: fresco, sapido e secco, con una buona acidità che conferisce equilibrio al vino. Il retrogusto è pulito e piacevolmente fruttato.

- Abbinamenti gastronomici: il Valpolcevera Bianco è ideale con piatti leggeri a base di pesce, come risotti di mare, insalate di mare, piatti a base di crustacei o crostacei. È perfetto anche con antipasti freschi e formaggi freschi o poco stagionati.

2. Valpolcevera Rosso DOC

Il Valpolcevera Rosso è il vino rosso per eccellenza della denominazione, prodotto con uve a bacca rossa come Dolcetto, Rossese e Piediroso. È un vino che esprime la tradizione vitivinicola della valle e si distingue per il suo equilibrio tra freschezza, morbidezza e note fruttate.

- Colore: rosso rubino con riflessi violacei nei vini giovani, che tendono a scurirsi con l'invecchiamento.
- Profumo: il bouquet aromatico è fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi come ciliegia, lampone e ribes. Talvolta, si possono percepire anche note floreali di violetta e leggere sfumature di spezie.
- Gusto: morbido, fresco e ben equilibrato, con tannini delicati e un buon corpo. La sua freschezza acida e la struttura rotonda lo rendono piacevole e facile da bere.

- Abbinamenti gastronomici: il Valpolcevera Rosso si abbina bene con piatti tipici liguri come pasta al pesto, torte salate, carni bianche e formaggi freschi. È anche ottimo con salumi e piatti di carne leggera.

3. Valpolcevera Rosato DOC

Il Valpolcevera Rosato è un vino che viene prodotto dalla vinificazione di uve rosse, ma con un breve periodo di macerazione per ottenere il colore rosa. È un vino fresco, aromatico e versatile, ideale per i mesi più caldi.

- Colore: rosa salmone, brillante.
 - Profumo: fresco, con note di frutta rossa, come fragola, lampone e ciliegia, accompagnate da accenni floreali di fiori bianchi e agrumi.
 - Gusto: secco, fresco e fruttato, con una buona acidità che lo rende particolarmente dissetante e piacevole. La sua leggerezza lo rende perfetto come aperitivo o come vino da pasto per piatti leggeri.
- Abbinamenti gastronomici: il Valpolcevera Rosato è ideale con piatti freschi a base di pesce, insalate, frittiture leggere e piatti estivi come verdure grigliate. Ottimo anche con antipasti di mare e formaggi freschi.

4. Valpolcevera Superiore DOC

Il Valpolcevera Superiore è una versione più strutturata e concentrata del vino rosso, che subisce un affinamento maggiore, in modo da sviluppare maggiore complessità e finezza. Viene prodotto con le stesse uve del rosso, ma il suo affinamento in legno (spesso in botti di rovere) arricchisce il vino di note speziate e un gusto più corposo.

- Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granato.
 - Profumo: il bouquet è complesso, con sentori di frutta matura come prugna e ciliegia, unito a note di spezie dolci, tabacco e leggeri sentori tostati.
 - Gusto: pieno, ricco, con tannini maturi e una buona struttura. Il vino ha una lunga persistenza gustativa, con un finale morbido e ben equilibrato.
- Abbinamenti gastronomici: il Valpolcevera Superiore si abbina bene con piatti di carne più strutturati, come arrostiti, brasati e carni rosse, ma anche con formaggi stagionati e piatti più complessi della cucina ligure.

Nome file: I Vini DOC della Liguria.docx
Directory: /Users/ricfranz/Documents/Circolo Della Rovere/CIRCOLO su FB e
IG/Manuali di cucina
Modello: Normal.dotm
Titolo:
Oggetto:
Autore: Microsoft Office User
Parole chiave:
Commenti:
Data creazione: 11/11/24 21:52:00
Numero revisione: 2
Data ultimo salvataggio: 11/11/24 21:52:00
Autore ultimo salvataggio: Microsoft Office User
Tempo totale modifica 2 minuti
Data ultima stampa: 11/11/24 21:53:00
Come da ultima stampa completa
Numero pagine: 12
Numero parole: 4.878
Numero caratteri: 26.257 (circa)