

Vini IGP della Liguria

1 Terrazze dell'Imperiese

2 Colline Savonesi

3 Colline del Genovesato

4 Liguria di Levante

1. Terrazze dell'Imperiese

L'IGP Terrazze dell'Imperia è una denominazione geografica protetta che riguarda una zona vitivinicola situata nel Ponente ligure, in provincia di Imperia. Questo territorio è caratterizzato da terrazze che scivolano verso il mare, dove il terreno impervio e il clima mite favoriscono la coltivazione della vite. La viticoltura in questa area ha radici antiche, con vigneti che si sviluppano su pendii che richiedono un lavoro manuale e una gestione del territorio estremamente accurata. L'IGP Terrazze dell'Imperia è stata istituita per valorizzare la produzione vinicola locale e le caratteristiche uniche del territorio.

I vini prodotti nell'IGP Terrazze dell'Imperia sono per lo più a bacca bianca, ma vi sono anche esempi di vini rossi. Grazie alla sua posizione geografica e al microclima, l'area è in grado di produrre vini freschi e aromatici, ma anche vini più strutturati, che esprimono il carattere montano e marino della Liguria.

Tipologie di vino dell'IGP Terrazze dell'Imperia

1. Vino Bianco IGP Terrazze dell'Imperia

Il Vino Bianco prodotto nell'ambito dell'IGP Terrazze dell'Imperia è principalmente a base di vitigni autoctoni e internazionali. Tra i principali vitigni bianchi utilizzati troviamo il Pigato, il Vermentino e il Rossese, ma vi sono anche altre varietà come il Rolle e il Trebbiano.

- Colore: giallo paglierino con riflessi verdi o dorati, a seconda della maturazione delle uve.
- Profumo: il profumo è generalmente fresco e aromatico, con note di frutta a polpa bianca (come mela, pesca e agrumi), accompagnato da accenni floreali e una leggera mineralità tipica dei vigneti coltivati in terrazza. Talvolta, si possono percepire anche sfumature di erbe aromatiche.
- Gusto: il gusto è fresco, secco e sapido, con una buona acidità che conferisce equilibrio al vino. La mineralità, che deriva dal terreno collinare, dona una sensazione di eleganza e pulizia in bocca. Il finale è solitamente lungo, fruttato e armonico.
- Abbinamenti gastronomici: il Vino Bianco IGP Terrazze dell'Imperia è perfetto come aperitivo, ma si abbina benissimo anche a piatti di pesce e frutti di mare, come risotti ai frutti di mare, spaghetti alle vongole e frittura di pesce. È ideale anche con piatti di formaggi freschi e insalate.

2. Vino Rosso IGP Terrazze dell'Imperia

Il Vino Rosso prodotto nell'IGP Terrazze dell'Imperia è in genere a base di Dolcetto, Rossese, Granaccia, e altre varietà locali. Questi vitigni, seppur meno diffusi rispetto ai bianchi, riescono a produrre vini rossi freschi, fruttati e di buona struttura, che si adattano perfettamente alla cucina ligure.

- Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei nei vini più giovani, che tendono a scurirsi con l'invecchiamento.

- Profumo: il bouquet olfattivo è fruttato, con sentori di ciliegia, lampone e fragola, accompagnato da leggere note floreali di violetta. Nei vini più maturi, si possono percepire anche note di spezie e una leggera sfumatura di tabacco.

- Gusto: il vino è generalmente morbido e fresco, con tannini delicati e una buona acidità che lo rende piacevole e versatile. La struttura è media, con una persistenza gustativa che richiama la frutta fresca e talvolta accenni di erbe aromatiche.

- Abbinamenti gastronomici: il Vino Rosso IGP Terrazze dell'Imperia si sposa bene con piatti di carne bianca, come pollo alla cacciatora o agnello al forno, ma è anche ottimo con piatti tipici liguri come ravioli di carne e torte salate. Può essere accompagnato anche da salumi e formaggi freschi.

3. Vino Rosato IGP Terrazze dell'Imperia

Il Rosato nell'IGP Terrazze dell'Imperia viene realizzato principalmente da uve rosse come Dolcetto, Rossese e Granaccia, che subiscono una breve macerazione per estrarre il colore e i profumi senza compromettere la freschezza e la vivacità del vino.

- Colore: rosa salmone o rosa chiaro, brillante.

- Profumo: il bouquet è fruttato e floreale, con note di fragola, ciliegia, lampone e fiori di campo, accompagnato da una delicata freschezza agrumata.

- Gusto: fresco, secco e leggero, con una buona acidità che lo rende particolarmente dissetante. Il rosato ha una buona finezza, con un finale fruttato e armonico.

- Abbinamenti gastronomici: il Vino Rosato IGP Terrazze dell'Imperia è ideale per piatti leggeri come insalate, pasta con verdure e carni bianche alla griglia. È perfetto anche con piatti a base di pesce e antipasti freschi.

Considerazioni finali

L'IGP Terrazze dell'Imperia rappresenta una denominazione che racchiude le tradizioni vitivinicole della Liguria, sfruttando il particolare microclima delle colline terrazzate della zona di Imperia. I vini prodotti in questa area si distinguono per la loro freschezza, mineralità e la capacità di esprimere al meglio il carattere unico del territorio.

I bianchi come il Pigato, il Vermentino e il Rolle si caratterizzano per la loro eleganza e la buona acidità, rendendoli perfetti per piatti leggeri di pesce e frutti di mare. I rossi, pur essendo meno numerosi, offrono vini morbidi e fruttati che ben si accompagnano a piatti tipici della cucina ligure. Il rosato, con la sua freschezza e versatilità, è ideale per le calde giornate estive e per piatti freschi e leggeri.

In generale, i vini dell'IGP Terrazze dell'Imperia sono apprezzati per la loro capacità di esprimere in modo autentico il territorio ligure, e sono perfetti per essere accompagnati a piatti della cucina locale, che si riflettono nei sapori e nei profumi di questa affascinante zona.

2. Colline Savonesi

La IGP Colline Savonesi è una denominazione geografica protetta che valorizza i vini prodotti nella provincia di Savona, in Liguria. Questo territorio, che si estende dalle colline interne fino alla costa, è caratterizzato da terreni poveri e drenanti, uniti a un microclima influenzato dalla vicinanza del mare e dalla presenza di altitudini montane che consentono di ottenere uve di alta qualità. La viticoltura nelle Colline Savonesi è tradizionalmente orientata sia verso vitigni autoctoni, come il Pigato e il Rossese, sia verso varietà più recenti come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, che trovano in questo ambiente un'ottima espressione.

L'IGP Colline Savonesi comprende diverse tipologie di vino, tra cui bianchi, rossi e rosati, che riflettono la varietà dei suoli e delle altitudini, oltre alla tradizione vitivinicola della zona.

Tipologie di vino della IGP Colline Savonesi

1. Vino Bianco IGP Colline Savonesi

I vini bianchi prodotti sotto questa denominazione sono prevalentemente a base di Pigato e Vermentino, vitigni autoctoni che esprimono l'unicità del territorio savonese, ma vi si trovano anche altre varietà come il Chardonnay e il Sauvignon Blanc.

- **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

- **Profumo:** fresco e aromatico, con sentori di frutta a polpa bianca, come mela e pesca, e note di agrumi (limone, pompelmo). Vi sono spesso sfumature floreali di biancospino e gelsomino, insieme a leggere note erbacee.

- **Gusto:** fresco, sapido e minerale, con una buona acidità che conferisce struttura e freschezza al vino. Il finale è persistente, con note fruttate e una leggera sapidità data dalla vicinanza al mare.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Bianco IGP Colline Savonesi si abbina bene a piatti di mare come antipasti di pesce, risotti ai frutti di mare e frittura di pesce. È ideale anche con verdure grigliate, piatti di pasta al pesto e formaggi freschi.

2. Vino Rosso IGP Colline Savonesi

I vini rossi della IGP Colline Savonesi sono prodotti principalmente con vitigni come il Rossese, il Dolcetto, il Granaccia e varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Questi vini riflettono il carattere intenso e il clima mite della zona.

- **Colore:** rosso rubino, talvolta con riflessi violacei o granato nei vini più invecchiati.

- **Profumo:** il bouquet è ricco di sentori di frutta rossa come ciliegia, prugna e lampone, accompagnato da note floreali di violetta e accenni speziati (come pepe nero, noce moscata e tabacco), soprattutto nelle varietà invecchiate.
- **Gusto:** al palato, questi vini sono freschi e mediamente corposi, con tannini equilibrati e una struttura ben definita. La persistenza gustativa è buona, con un finale che richiama frutta e spezie.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosso IGP Colline Savonesi si abbina perfettamente con piatti di carne come agnello al forno, coniglio alla ligure, salumi e formaggi stagionati. Si accompagna anche bene a piatti tipici come la farinata e le torte salate.

3. Vino Rosato IGP Colline Savonesi

Il Rosato è una tipologia di vino che si sta affermando sempre più nella zona savonese, grazie alla freschezza e versatilità che offre. Viene prodotto utilizzando uve rosse come il Rossese, il Dolcetto e il Granaccia.

- **Colore:** rosa tenue o rosa salmone, brillante.
- **Profumo:** il bouquet è delicato e fruttato, con note di piccoli frutti rossi come fragola e lampone, e accenni floreali di rosa e fiori di campo.
- **Gusto:** fresco, leggero e secco, con una buona acidità che lo rende vivace e dissetante. Il finale è armonioso, con note fruttate che rendono il vino piacevole da bere.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosato IGP Colline Savonesi si abbina a piatti leggeri, come insalate, pesce alla griglia e antipasti di mare. È perfetto anche come aperitivo o con piatti estivi a base di verdure fresche e formaggi delicati.

4. Vino Novello IGP Colline Savonesi

Il Vino Novello è una particolare tipologia prodotta con una vinificazione rapida per ottenere un vino fresco e giovane, da bere entro pochi mesi dalla vendemmia. Viene ottenuto principalmente con il vitigno Dolcetto, che si presta bene a questo tipo di produzione.

- **Colore:** rosso vivace, con riflessi purpurei.
- **Profumo:** intenso e fruttato, con note di ciliegia, fragola e frutti di bosco.
- **Gusto:** fresco e leggero, con tannini morbidi e una buona acidità. È un vino che si beve facilmente, grazie alla sua leggerezza e freschezza.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Novello IGP Colline Savonesi è perfetto con salumi, torte salate, farinata e piatti semplici a base di carne bianca. È un vino ideale per le prime cene autunnali e da bere giovane.

Considerazioni finali

La IGP Colline Savonesi rappresenta una denominazione che riflette la tradizione e l'unicità del territorio savonese. I vini bianchi, come quelli a base di Pigato e Vermentino, sono freschi e minerali, perfetti per accompagnare la cucina di mare e i sapori

mediterranei. I vini rossi, invece, esprimono la morbidezza e la struttura dei vitigni locali come Rossese e Dolcetto, con un carattere che ben si adatta a piatti di carne e formaggi stagionati. Anche i rosati e il novello completano l'offerta, rispondendo alle richieste di freschezza e versatilità.

I vini dell'IGP Colline Savonesi sono quindi espressione di una zona vitivinicola che, pur piccola, riesce a trasmettere in ogni calice le particolarità del suolo, del clima e delle tradizioni liguri, mantenendo vivo il legame con una terra di bellezza e cultura vitivinicola secolare.

3. Colline del Genovesato

L'IGP Colline del Genovesato è una denominazione che comprende i vini prodotti nelle colline intorno a Genova, in Liguria. Questa zona vitivinicola ha una storia antica e una tradizione legata a vitigni autoctoni come il Bianchetta Genovese e il Vermentino, oltre a diverse varietà nazionali e internazionali. Il territorio collinare, caratterizzato da suoli calcarei e argillosi e da un clima mediterraneo influenzato dalla vicinanza al mare, permette di ottenere vini freschi, aromatici e minerali, che esprimono il carattere unico delle terre genovesi.

L'IGP Colline del Genovesato copre diverse tipologie di vino, tra cui bianchi, rossi, rosati e anche vini frizzanti, che variano per profumi e struttura, mantenendo però la freschezza e la sapidità tipiche della Liguria.

Tipologie di vino dell'IGP Colline del Genovesato

1. Vino Bianco IGP Colline del Genovesato

I vini bianchi della denominazione sono ottenuti principalmente da vitigni come la Bianchetta Genovese e il Vermentino, affiancati spesso dal Pigato e altre varietà locali o internazionali come lo Chardonnay.

- **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

- **Profumo:** il profumo è fresco e fragrante, con sentori di frutta bianca, come mela e pera, accompagnati da note agrumate e accenni floreali di biancospino e fiori di campo.

- **Gusto:** al palato è fresco e secco, con una spiccata sapidità che ne esalta la mineralità. L'acidità è vivace, il che rende il vino particolarmente equilibrato e dissetante, con un finale persistente che richiama la frutta e una leggera nota salina.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Bianco IGP Colline del Genovesato è ideale con i piatti di pesce tipici della cucina ligure, come antipasti di mare, torte di verdura, trofie al pesto e pasta al sugo di noci. Si abbina bene anche con formaggi freschi e insalate di mare.

2. Vino Rosso IGP Colline del Genovesato

Il Vino Rosso dell'IGP Colline del Genovesato è prodotto utilizzando principalmente il Dolcetto, il Sangiovese e altre varietà locali e internazionali come il Cabernet Sauvignon e

il Merlot. Questi vitigni trovano un buon adattamento al clima ligure, che permette di produrre vini rossi freschi e fruttati, con una buona struttura.

- **Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi violacei nei vini più giovani.
- **Profumo:** il bouquet è ricco di sentori di frutta rossa, come ciliegia e prugna, accompagnati da note floreali di violetta e da leggere sfumature di spezie, come pepe nero e chiodi di garofano, nelle varietà più strutturate.
- **Gusto:** il gusto è morbido, fresco e fruttato, con tannini equilibrati e una buona acidità che lo rende versatile. La persistenza gustativa è piacevole, con un finale che richiama le note fruttate e speziate.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosso IGP Colline del Genovesato si abbina bene a piatti di carne, come coniglio alla ligure, polpettone di verdure e salumi tipici. È adatto anche con formaggi stagionati e torte salate, come la classica torta pasqualina.

3. Vino Rosato IGP Colline del Genovesato

Il Rosato della denominazione è ottenuto da uve rosse come il Dolcetto e il Sangiovese, che subiscono una breve macerazione per estrarre un colore delicato e aromi freschi e leggeri.

- **Colore:** rosa tenue o rosa salmone, luminoso.
- **Profumo:** delicato e fragrante, con note di frutti rossi come fragola e lampone, accompagnate da lievi sentori floreali di rosa e petali di violetta.
- **Gusto:** il gusto è fresco, leggero e vivace, con una buona acidità che lo rende particolarmente adatto alle giornate calde e ai pasti leggeri. La persistenza gustativa è fruttata e piacevolmente equilibrata.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosato IGP Colline del Genovesato si abbina perfettamente a piatti estivi come insalate di riso, verdure grigliate, frittate di verdure e piatti di pesce leggero. È un vino versatile, ottimo anche come aperitivo.

4. Vino Frizzante IGP Colline del Genovesato

Questa tipologia comprende vini sia bianchi che rosati, ottenuti spesso da vitigni autoctoni come la Bianchetta Genovese o il Vermentino, sottoposti a una leggera rifermentazione per ottenere un vino fresco e frizzante.

- **Colore:** varia dal giallo paglierino con riflessi verdognoli per il bianco, al rosa tenue per il rosato.
- **Profumo:** fruttato e delicato, con note di mela verde, agrumi e lievi accenni floreali.
- **Gusto:** fresco, vivace e leggermente effervescente, con una buona acidità e un corpo leggero che lo rende particolarmente piacevole e dissetante.

- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Frizzante IGP Colline del Genovesato è perfetto come aperitivo, ma si abbina bene anche a piatti di pesce, antipasti di verdure e formaggi freschi. È ideale per accompagnare pasti leggeri e freschi, soprattutto in estate.

Considerazioni finali

L'IGP Colline del Genovesato è una denominazione che valorizza l'espressione del territorio genovese nei vini, evidenziando le caratteristiche di freschezza, sapidità e aromaticità proprie dei vigneti collinari e marittimi della Liguria. I vini bianchi, soprattutto quelli prodotti con Bianchetta Genovese e Vermentino, spiccano per la loro mineralità e si abbinano perfettamente alla cucina di mare. I vini rossi, invece, si caratterizzano per un gusto fresco e fruttato che ben si presta ai piatti di carne e alle preparazioni rustiche tipiche della Liguria. Anche il rosato e il frizzante offrono alternative fresche e piacevoli, perfette per le occasioni conviviali.

Questi vini rappresentano quindi l'identità del territorio ligure, esprimendo la varietà e la ricchezza dei vitigni locali e delle tradizioni vinicole genovesi in una gamma di sapori e profumi che ricordano il mare, il sole e le colline della Liguria.

4. Liguria di Levante

L'IGP Liguria di Levante è una denominazione che rappresenta i vini prodotti nella parte orientale della Liguria, estendendosi dalla provincia della Spezia fino a parte della provincia di Genova. Il Levante ligure è una zona di grande varietà geografica e climatica, con vigneti che si arrampicano su terrazze a picco sul mare, terreni ricchi di minerali e un microclima particolarmente mite. I vini prodotti sotto questa denominazione si distinguono per la loro freschezza, mineralità e aromaticità, caratteristiche tipiche della viticoltura ligure, fortemente influenzata dal mare e dalle altitudini montane.

L'IGP Liguria di Levante include una vasta gamma di tipologie di vini: bianchi, rossi, rosati e frizzanti, che ben rappresentano i vitigni autoctoni e internazionali coltivati in questa zona, tra cui spiccano varietà come il Vermentino, il Bosco, il Pollera Nera e il Sangiovese.

Tipologie di vino dell'IGP Liguria di Levante

1. Vino Bianco IGP Liguria di Levante

I vini bianchi prodotti sotto questa denominazione sono prevalentemente ottenuti da vitigni autoctoni come il Vermentino, il Bosco e la Bianchetta Genovese. Questi vitigni, tipici della Liguria orientale, esprimono appieno il territorio con profumi e sapori unici.

- Colore: giallo paglierino, spesso con riflessi verdognoli.
- Profumo: aromatico e fresco, con note di frutta a polpa bianca come mela e pera, accenni di agrumi (limone e pompelmo), e sfumature floreali di biancospino e ginestra.
- Gusto: fresco, sapido e minerale, con un'acidità vivace e una buona struttura. Il finale è lungo e persistente, con una leggera nota salina che richiama il mare.
- Abbinamenti gastronomici: il Vino Bianco IGP Liguria di Levante si abbina ottimamente con piatti di mare, come frutti di mare, pesce alla griglia, risotti di mare, ma anche con piatti tradizionali liguri come la torta di verdure e i pansotti al sugo di noci.

2. Vino Rosso IGP Liguria di Levante

I vini rossi della denominazione sono prodotti con uve locali come il Sangiovese, il Ciliegiolo e il Pollera Nera, ma anche con vitigni internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon, che trovano qui un'espressione unica grazie al clima e al terreno ligure.

- **Colore:** rosso rubino, con riflessi che possono virare al violaceo.
 - **Profumo:** complesso e fruttato, con sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti rossi, spesso accompagnati da sfumature di spezie come pepe nero e liquirizia.
 - **Gusto:** morbido e fresco, con tannini equilibrati e una buona struttura. La freschezza e la mineralità tipiche della Liguria contribuiscono a rendere questi vini rossi particolarmente piacevoli e bevibili, ma comunque intensi.
- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosso IGP Liguria di Levante si abbina bene con piatti di carne, come il coniglio alla ligure e le carni alla griglia, ma anche con i salumi e formaggi stagionati tipici della zona. È ideale con piatti ricchi e saporiti della tradizione, come lo stoccafisso alla ligure.

3. Vino Rosato IGP Liguria di Levante

I vini rosati, prodotti con vitigni rossi tipici della Liguria orientale, come il Ciliegiolo e il Sangiovese, sono freschi e leggeri, perfetti per accompagnare i piatti estivi della cucina ligure.

- **Colore:** rosa tenue o rosa cerasuolo, brillante.
 - **Profumo:** delicato e fruttato, con note di piccoli frutti rossi come fragola e lampone, e accenni floreali di rosa e fiori di campo.
 - **Gusto:** fresco e secco, con una buona acidità che lo rende vivace e piacevole. Al palato è equilibrato, con una persistenza fruttata e leggera.
- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Rosato IGP Liguria di Levante si abbina bene a piatti leggeri e freschi, come insalate di mare, frittiture di pesce, formaggi freschi e verdure grigliate. È ideale anche come aperitivo.

4. Vino Frizzante IGP Liguria di Levante

Questa tipologia include vini sia bianchi che rosati con una leggera effervescenza. Vengono prodotti con uve locali come il Vermentino e il Bosco e offrono un'esperienza di bevuta fresca e piacevolmente frizzante.

- **Colore:** paglierino chiaro per i bianchi, rosa tenue per i rosati.
 - **Profumo:** fruttato e delicato, con note di mela verde, agrumi e leggere sfumature floreali.
 - **Gusto:** fresco, vivace e leggermente effervescente, con un'acidità piacevole e una buona sapidità, che lo rende dissetante e adatto ai pasti leggeri.
- **Abbinamenti gastronomici:** il Vino Frizzante IGP Liguria di Levante è perfetto come aperitivo e si sposa bene con antipasti leggeri, come i taglieri di salumi e formaggi, torte di verdura e focacce. È ideale anche con piatti di pesce e frutti di mare.

Considerazioni finali

L'IGP Liguria di Levante rappresenta l'eccellenza vinicola della parte orientale della Liguria, con vini che rispecchiano l'identità e le peculiarità del territorio. I bianchi, ottenuti dai vitigni locali come il Vermentino e il Bosco, sono freschi e minerali, perfetti per accompagnare la cucina di mare tipica della Liguria. I rossi, caratterizzati da una piacevole freschezza e da profumi intensi di frutta e spezie, sono ideali con piatti di carne e formaggi stagionati. I rosati e i frizzanti completano l'offerta, con vini leggeri e aromatici che si prestano sia come aperitivi sia per accompagnare piatti freschi e leggeri.

I vini dell'IGP Liguria di Levante esprimono quindi la tradizione e il carattere di una zona unica, dove il mare e le montagne creano un ambiente favorevole alla produzione di vini eleganti, freschi e sapidi, capaci di raccontare in ogni sorso la bellezza e la ricchezza del Levante ligure.

Nome file: Vini IGP 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 19:40:00
Numero revisione: 1
Data ultimo salvataggio: 11/11/24 21:51:00
Autore ultimo salvataggio: Microsoft Office User
Tempo totale modifica 9 minuti
Data ultima stampa: 11/11/24 22:00:00
Come da ultima stampa completa
Numero pagine: 9
Numero parole: 3.522
Numero caratteri: 18.897 (circa)