

COLLINE DI LEVANTO DOC

TERROIR

I vigneti nei Comuni di Levanto, Bonassola, Framura e Deiva marina sono delle piccole aree terrazzate, nelle parti meglio esposte, al di sotto dei 500 m slm, circondate dagli oliveti, intorno ai nuclei abitati di mezza costa (ad es.: Amandola, Legnaro, Chiesanuova a Levanto, Pian di Lavaggio e Setta a Framura, Reggimonti e San Giorgio a Bonassola, Mezzema e Piazza a Deiva). Il terreno è caratterizzato dal substrato siliceo o siliceo-argilloso, sub-acido, con brecce ofiolitiche e pietre verdi. Il microclima, con forti escursioni termiche tra giorno e notte e piovosità annua di circa 1150 mm, ha una **temperatura media di 15°**.

In alcuni casi sono ancora presenti le pergolette liguri, anche se i vigneti degli impianti recenti sono a filare e si trovano soprattutto in aree meno acclivi e più aperte. I piccoli produttori presenti oggi sono i custodi di questo paesaggio di origine antica, citato (da un notaio di Vernazza) nel 1200 come *“ameno sito piantato a viti et arbori di pomi d’ogni ragione”*, che esportava attraverso l’approdo di Levanto, sotto il dominio dei Malaspina, vino, olio e marmo rosso (il famoso “rosso Levanto”) verso tutti i paesi del Mediterraneo.

Per contrastare l’abbandono dei vigneti e degli oliveti, nel 1978 è stata fondata la Cooperativa degli Agricoltori della Vallata di Levanto, che oggi ha oltre 100 soci.