

VAL POLCEVERA DOC

TERROIR

La DOC, con piovosità media di 1100 mm annui, è caratterizzata da una **temperatura media annua** piuttosto bassa, **di 12°**, dato che l'areale si estende dalla collina di Coronata (nell'area urbana genovese) all'interno della valle sino ad alcuni Comuni (Sant'Olcese, Serra Ricco', Mignanego, Campomorone, Ceranesi e Mele) alle spalle del Comune di Genova.

La vallata del Polcevera era caratterizzata dalla viticoltura in epoca antica, come documenta la tavola bronzea risalente al 117 a.C., per rifornire la città di Genova. Il "vino di Genova" veniva usato come valore di scambio per le imposte o come integrazione della paga dei *camalli* (i lavoratori del porto).

La crescita urbana ha profondamente trasformato il paesaggio, cancellando moltissimi vigneti: le poche vigne rimaste rappresentano la testimonianza di una antica tradizione e il richiamo alle nostre radici contadine. L'orografia della valle e la particolare struttura dei terreni, che derivano da substrati di argilloscisti e calcari, caratterizzano le coltivazioni, oggi rimaste nella media collina, all'interno della valle, connotata da un clima particolarmente fresco, che si rivela particolarmente adatto per la bianchetta genovese.

Sulla collina di Coronata, ormai all'interno della città, rimangono solo pochi filari, a memoria di un passato rurale che ancora si percepisce, nonostante le trasformazioni pesanti che hanno modificato l'assetto di questa parte di città.

Si possono ancora vedere i pilastri dei pergolati vitati che delimitano la tenuta agricola che era della villa Sprinati, sul crinale più alto di Coronata. In tutta l'area della DOC, solo pochissimi produttori eroici portano avanti la produzione di questo vino "urbano".