

VAL POLCEVERA DOC

VINI

Le numerose tipologie, raramente rappresentate nella produzione reale, offrono possibili nuove interpretazioni dei vitigni più significativi.

Val Polcèvera Bianco (Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 9,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato, erbaceo.

Sapore: secco, sapido e fresco.

Val Polcèvera Bianco Frizzante (Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 9,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato, erbaceo.

Sapore: secco, sapido, fresco.

Val Polcèvera Bianco Passito (Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 10° potenziali)

Colore: giallo da paglierino a dorato.

Profumo: intenso, fruttato, erbaceo, floreale, note balsamiche.

Sapore: dolce, caldo, sapido, fresco, pieno, persistente.

Val Polcèvera Bianco Spumante di qualità (Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 9,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fine, delicato, fruttato, erbaceo, floreale

Sapore: secco, fresco e sapido, beverino.

Val Polcèvera Bianchetta Genovese (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fine, delicato, erbaceo e fruttato.

Sapore: secco, sapido e fresco.

Val Polcèvera Bianchetta Genovese Frizzante (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, erbaceo e fruttato.

Sapore: secco, sapido e fresco.

Val Polcèvera Vermentino (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato, floreale, con richiami alle erbe aromatiche.

Sapore: secco, fresco e sapido.

Val Polcèvera Vermentino Frizzante (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini.

Profumo: delicato, fruttato.

Sapore: secco, sapido, beverino.

Val Polcèvera Rosso (Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente min 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 10°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: frutti rossi e fiori.

Sapore: secco, morbido, fresco.

Val Polcèvera Rosso Frizzante (Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente min 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 10°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: gradevolmente fruttato.

Sapore: secco, leggero, fresco, beverino.

Val Polcèvera Rosso Novello (Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente min 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 11°, maceraz carb min 40% delle uve)

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato e vinoso.

Sapore: secco, fresco e piacevole.

Val Polcèvera Rosato (Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente min 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 10,5°)

Colore: rosa da tenue a cerasuolo.;

Profumo: delicato, di piccoli frutti rossi.

Sapore: secco, fresco, piacevole.

Val Polcèvera Rosato Frizzante (Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente min 60%, resa max uva 9,5 t/ha, alcol min 10,5°)

Colore: rosa da tenue a cerasuolo.

Profumo: delicato, di frutti e fiori.

Sapore: secco, fresco, beverino.

Sottozona: "Coronata"

Coronata (Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, discretamente intenso, fruttato ed erbaceo.

Sapore: secco, sapido, con finale amarognolo.