

## **RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC TERROIR**

Estesa dal confine francese sino al limite del Comune di Genova, la DOC presenta caratteristiche estremamente diversificate, con areali distinti per substrati, suoli, morfologia e microclima.

La **temperatura media** è di 14° e la piovosità media di 630 mm annui.

I vigneti, nella maggior parte dei casi terrazzati e situati nella bassa e media collina, si insinuano anche all'interno di valli interne, in direzione delle Alpi liguri, che costituiscono un riparo dai venti da nord.

In particolare le sottozone identificano caratteri ben definiti, ai quali corrispondono *terroir* di elezione per alcuni vitigni in particolare.

L'Albenganese tra le pendici collinari verso la piana e la parte mediana della Valle Arroscia, fino a Ranzo, è la zona più significativa per il pigato, protagonista dell'originalità di questa parte di Liguria. Il vitigno, geneticamente parente del vermentino, è considerato uno dei più rappresentativi della regione, perché si trova solo in questo areale molto ristretto. Nella parte più vicina ad Albenga si trovano condizioni microclimatiche più calde e terreni sciolti, mentre verso la media Arroscia la matrice dei suoli è calcarea, da disfacimento del conglomerato: a queste diversità corrispondono sfumature differenti nel vino, con caratteri più immediati in quelli dell'Albenganese, maggiore eleganza nei profumi, mineralità, struttura ed attitudine all'invecchiamento in quelli dei *cru* di Ortovero e Ranzo.

Accanto ai vigneti si trovano altre coltivazioni: dagli ortaggi tipici di Albenga (carciofo spinoso, zuccina trombetta, pomodoro cuore di bue e asparago violetto) alle piante aromatiche; dai pescheti da fiore in valle Arroscia, sino all'aglio nelle fasce sopra a Vessalico.

Il vermentino si coltiva in aree più vicine alla costa, con risultati di grande qualità tra sanremese e dianese in particolare.

Il Finalese, connotato dall'altopiano carsico delle Manie, con suoli rossi ricchi di ferro, presenta un clima particolarmente caldo, a cui si somma la scarsità di acqua, che rende i vigneti particolarmente vocati per i vini bianchi e alcuni rossi.

Le aree collinari di Quiliano e Taggia individuano due vitigni, rispettivamente la granaccia e il moscatello di Taggia, che sono entrati nel disciplinare solo recentemente (dal 2011).

Alcuni viticoltori hanno saputo organizzarsi in gruppi, associazioni, reti di vendita, per valorizzare i vitigni autoctoni e migliorare le tecniche produttive.

Il vignaiolo valorizza il *terroir* attraverso scelte consapevoli delle potenzialità del luogo, con proposte innovative che partono dalla tradizione consolidata, alla ricerca di un continuo miglioramento.