

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC

VINI

Riviera ligure di Ponente Pigato (min 95%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso floreale (ginestra) e fruttato (pesca), con richiami alle erbe aromatiche e mediterranee.

In bocca: fresco e notevole impronta sapida, con finale piacevolmente ammandorlato.

Riviera ligure di Ponente Pigato Superiore (min 95%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 13°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, fruttato (pesca) e floreale, con richiami alle erbe aromatiche e mediterranee.

Sapore: di buona struttura, bilanciata da freschezza e notevole sapidità, con finale lungo e piacevolmente ammandorlato.

Riviera ligure di Ponente Pigato Passito (min 95%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 16,5° potenziali, di cui 12,50% vol effettivi)

Colore: da giallo paglierino intenso con riflessi dorati a giallo dorato

Profumo: intenso e complesso, frutta candita e spezie, erbe aromatiche e note balsamiche.

Sapore: dolce, caldo, pieno, sapido, persistente, con sentori mandorlati finali.

Riviera ligure di Ponente Vermentino (min 95%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, frutta a polpa bianca (mela) e fiori, elegante, con richiami di erbe aromatiche.

Sapore: fresco e sapido, avvolgente, con finale ammandorlato.

Colli di Luni Vermentino Superiore (min 95%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 13°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato e floreale, elegante, con nota minerale salmastra, speziatura ed erbe aromatiche.

Sapore: caldo e di buona struttura e grande carattere, fresco-sapido, con lungo finale ammandorlato.

Riviera ligure di Ponente Vermentino Passito (min 95%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 16,5° potenziali)

Colore: da giallo paglierino intenso con riflessi dorati a giallo dorato

Profumo: intenso e complesso, frutta candita e spezie, erbe aromatiche e note balsamiche.

Sapore: dolce, caldo, pieno, sapido, persistente, con finale ammandorlato.

Riviera ligure di Ponente Moscato (moscato bianco 100%, resa max uva 10 t/ha, alcol min 10,5° potenziali)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, piacevole.

Sapore: secco, fresco e sapido

Riviera ligure di Ponente Moscato Frizzante (moscato bianco 100%, resa max uva 10 t/ha, alcol min 10,5° potenziali)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, elegante.

Sapore: dolce, bilanciato dalla marcata sapidità.

Riviera ligure di Ponente Moscato Vendemmia Tardiva (moscato bianco 100%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 14,5° potenziali)

Colore: giallo dorato.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato.

Sapore: dolce, caldo e morbido, bilanciato dalla sapidità marcata.

Riviera ligure di Ponente Moscato Passito (moscato bianco 100%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 16,5° potenziali)

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.

Profumo: aromatico, intenso, complesso, fiori e erbe aromatiche, fruttato.

Sapore: dolce, caldo, morbido, avvolgente, ben bilanciato dalla sapidità, persistente.

Riviera ligure di Ponente Granaccia (Alicante) (min 90%, resa uva max 9 t/ha, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Profumo: prugna e frutti rossi, spezie e fiori (viola e rosa).

Sapore: caldo e morbido, di buona struttura, bilanciata da sapidità e tannino.

Riviera ligure di Ponente Granaccia (Alicante) Superiore (min 90%, resa uva max 8 t/ha, alcol min 13°)

Colore: rosso rubino di buona intensità, tendente al granato e all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo: prugna e frutti rossi maturi, spezie e fiori appassiti (viola e rosa)

Sapore: caldo e morbido, di buona struttura, persistente.

Riviera ligure di Ponente Granaccia (Alicante) Passito (min 90%, resa uva max 8 t/ha, alcol min 16,5° potenziali)

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumo: intenso, complesso, di frutta matura in confettura, spezie e fiori appassiti.

In bocca: dolce, caldo, pieno, persistente.

Riviera ligure di Ponente Rossese (min 90%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino delicato

Profumo: sottile, fruttato e floreale (rosa, lampone, fragola), leggere note speziate.

Sapore: media struttura, delicatamente tannico.

Riviera ligure di Ponente Rossese Passito (min 90%, resa max uva 8 t/ha, alcol min 16,5° potenziali)

Colore: rosso rubino tendente all'aranciato con l'invecchiamento;

Profumo: fruttato e floreale, intenso, con note speziate.

Sapore: dolce, caldo, pieno, persistente.

Sottozone:

Riviera dei Fiori, Albenganese o Finalese Pigato (resa max uva 10 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso floreale (ginestra) e fruttato (pesca), erbe aromatiche e mediterranee.

In bocca: fresco e notevole impronta sapida, con finale piacevolmente ammandorlato.

Riviera dei Fiori, Albenganese o Finalese Vermentino (resa max uva 10 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, frutta a polpa bianca (mela) e fiori, elegante, con richiami di erbe aromatiche.

Sapore: fresco e sapido, avvolgente, con finale ammandorlato.

Riviera dei Fiori, Albenganese o Finalese Rossese (resa max uva 8 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: rosso rubino delicato

Profumo: sottile, fruttato e floreale (rosa, lampone, fragola), accenni di spezie.

Sapore: media struttura, delicatamente tannico.

Granaccia di Quiliano (resa max uva 8 t/ha, alcol min 12°)

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Profumo: prugna e frutti rossi, spezie e fiori (viola e rosa)

Sapore: caldo e morbido, di buona struttura.

Moscato di Taggia (resa max uva 10 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, piacevole.

Sapore: secco, fresco e sapido.

Moscato di Taggia Frizzante (resa max uva 10 t/ha, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, elegante.

Sapore: dolce, bilanciato dalla marcata sapidità.

Moscato di Taggia Vendemmia Tardiva (resa max uva 9 t/ha, alcol min 14°)

Colore: giallo dorato.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, complesso.

Sapore: dolce, caldo e morbido, bilanciato dalla sapidità marcata.

Moscato di Taggia Passito (resa max uva 9 t/ha, alcol min 16,5° potenziali)

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.

Profumo: aromatico, intenso, fiori e erbe aromatiche, fruttato, complesso, elegante.

Sapore: dolce, caldo, morbido, avvolgente, ben bilanciato dalla sapidità, persistente.