

GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO DOC

TERROIR

La DOC, con piovosità media di 1410 mm annui, è caratterizzata dalla **temperatura media annua di 14°**: comprende tutta la fascia costiera a Levante della città di Genova, fino al confine della Provincia di La Spezia, tra il Promontorio di Portofino a ovest e la Punta Manara a est, e l'immediato entroterra, con substrati che variano molto, dalle rocce appenniniche ai conglomerati di Portofino, con predominante argilloso-calcareo.

I vigneti, su versanti terrazzati, a pendenze elevate (tra 35 e 50%), sono situati prevalentemente nella media e bassa collina, immersi nella macchia, negli oliveti o nei boschi alle spalle della riviera abitata, soprattutto attorno a Sestri Levante, nella zona di Cogorno e nelle vallate Fontanabuona, Petronio e Graveglia.

Due diverse situazioni ambientali, la fascia costiera, con un clima più caldo e ventilato, e le valli interne, con un clima decisamente più fresco, determinano diversi caratteri organolettici nei vini.

La fascia costiera, vocata a diventare un vero e proprio "parco culturale" a servizio della città di Genova, è fortemente legata alla fama di Portofino, località conosciuta dai turisti di tutto il mondo: anche all'interno dell'area a Parco oggi fare vino diventa interessante e si propone all'enoturismo più sofisticato, grazie anche alla qualità dei paesaggi esistenti. In questa zona si trova a suo agio il vermentino, che predilige la vista del mare.

Le vallate interne, dove l'attività dei viticoltori era molto presente in passato, restano oggi alcune aziende a portare avanti un lavoro e alcuni vitigni tradizionali di grande interesse, recentemente riscoperti, come lo scimiscià: una dimensione "mediatica" diversa, ma comunque importante per attrarre consumatori curiosi e amanti della Liguria vinicola. Nelle aree interne, più fresche, si esprimono con maggiore qualità i vitigni bianchetta genovese e scimiscià, con interessanti note erbacee fresche.