

## **GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO O PORTOFINO DOC**

VINI

Le numerose tipologie, non sempre rappresentate dalla produzioni reali, offrono possibili nuove interpretazioni dei vitigni più significativi.

**Golfo del Tigullio Portofino (o Portofino) Bianco** (Vermentino e/o Bianchetta genovese min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato, erbaceo.

Sapore: secco, sapido e fresco.

**Golfo del Tigullio Portofino (o Portofino) Bianco Frizzante** (Vermentino e/o Bianchetta genovese min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato, erbaceo.

Sapore: secco, sapido, fresco.

**Golfo del Tigullio Portofino (o Portofino) Bianco Spumante** (Vermentino e/o Bianchetta genovese min 60%, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fine, delicato, fruttato, erbaceo, floreale

Sapore: da extrabrut a dry, fresco e sapido, beverino.

**Golfo del Tigullio Portofino (o Portofino) Bianco Passito** (Vermentino e/o Bianchetta genovese min 60%, alcol min 16,5° potenziali, immissione al consumo dopo 1 nov. anno successivo alla vendemmia)

Colore: giallo da paglierino a dorato.

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

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

**Golfo del Tigullio Portofino Rosso** (Dolcetto e/o Ciliegiolo min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: frutti rossi e fiori.

Sapore: secco, morbido, tannino gradevole.

**Golfo del Tigullio Portofino Rosso Frizzante** (Dolcetto e/o Ciliegiolo min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: gradevolmente fruttato.

Sapore: secco, leggero, beverino

**Golfo del Tigullio Portofino Rosso Novello** (Dolcetto e/o Ciliegiolo min 60%, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato e vinoso.

Sapore: secco, fresco e piacevole.

**Golfo del Tigullio Portofino Rosato** (Dolcetto e/o Ciliegiolo min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: rosa da tenue a cerasuolo.;

Profumo: delicato, di piccoli frutti rossi.

Sapore: secco, fresco, piacevole.

**Golfo del Tigullio Portofino Rosato Frizzante** (Dolcetto e/o Ciliegiolo min 60%, alcol min 10,5°)

Colore: rosa da tenue a cerasuolo.

Profumo: delicato, di frutti e fiori.

Sapore: secco, fresco, beverino.

**Golfo del Tigullio Portofino Bianchetta Genovese** (min 85%, alcol min 10,5°.)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fine, delicato, erbaceo-fruttato (mela, finocchietto selvatico) e resina, .

Sapore: secco, sapido e fresco.

**Golfo del Tigullio Portofino Bianchetta Genovese Frizzante**

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, erbaceo e fruttato.

Sapore: secco, sapido e fresco.

**Golfo del Tigullio Portofino Vermentino** (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino.

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

Sapore: secco, fresco e sapido.

**Golfo del Tigullio Portofino Vermentino Frizzante** (min 85%, alcol min 10,5°)

Colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini.

Profumo: delicato, fruttato.

Sapore: secco, sapido, beverino.

**Golfo del Tigullio Portofino Ciliegiolo** (min 85%, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino delicato.

Profumo: intenso, fruttato (frutti di bosco), note floreali (ciliegia e viola) e della macchia mediterranea.

Sapore: fresco, sapido, di media struttura, tannino delicato.

**Golfo del Tigullio Portofino Ciliegiolo Frizzante** (min 85%, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino delicato.

Profumo: fruttato, note floreali.

Sapore: sapido, beverino.

**Golfo del Tigullio Portofino Moscato** (vitigno Moscato bianco min 85%, alcol min 10° potenziali)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: aromatico, fiori e erbe aromatiche, fruttato, note di miele.

Sapore: dolce o amabile, fresco e sapido.

**Golfo del Tigullio Portofino Moscato Passito** (vitigno Moscato bianco min 85%, alcol min 15,5° potenziali)

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.

Profumo: aromatico, intenso, complesso, fiori appassiti e erbe aromatiche, frutta candita e essiccata.

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

**Golfo del Tigullio Portofino Scimiscià** (min 85%, alcol min 12°)

Colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini.

Profumo: fine, delicato, fruttato, floreale, erbaceo (fiori di campo, sambuco, acacia).

Sapore: secco, fresco, sapido, persistente.

## **Sottozona: “Costa dei Fieschi”**

**Costa dei Fieschi Bianco** (resa max uve: 8,5 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato, floreale, erbaceo.

Sapore: secco, sapido.

**Costa dei Fieschi Bianco Spumante** (resa max uve: 8,5 t/ha, alcol min 12°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato floreale, note erbacee.

Sapore: fresco e sapido, di buona bevibilità.

**Costa dei Fieschi Bianco Passito** (resa max uve: 8,5 t/ha, alcol min 18° potenziali)

Colore: giallo dorato.

Profumo: intenso, complesso, fruttato, erbaceo, etereo.

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

**Costa dei Fieschi Rosso** (resa max uve: 8,5 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: frutti rossi e fiori.

Sapore: secco, morbido, tannino gradevole.

**Costa dei Fieschi Rosato** (resa max uve: 8,5 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: rosa da tenue a cerasuolo.

Profumo: delicato, di piccoli frutti rossi.

Sapore: secco, fresco, piacevole.

**Costa dei Fieschi Moscato** (Moscato bianco 100%, zucchero min 300 g/l, alcol min 11° potenziali)

Colore: giallo paglierino.

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

Sapore: dolce o amabile, fresco e sapido.

**Costa dei Fieschi Moscato Passito** (Moscato bianco 100%, zucchero min 300 g/l, alcol min 18° 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.