

Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua DOC

TERROIR

ROSSESE dalle MILLE FACCE

A ridosso del confine francese, nella parte più occidentale, calda (**13° di temperatura media**) e meno piovosa (con 680 mm di precipitazioni medie annue) della Liguria, nelle valli **Roja, Nervia e Verbone** (con una zona nella valle del Rio S. Luigi, in Comune di Ventimiglia e una nella valle del Rio Borghetto, in Comune di Perinaldo), il **TERROIR** del Dolceacqua è particolarmente differenziato:

5 fasce climatiche (dalla meso-mediterranea all'alpina) e

3 tipologie di substrati (**Flysch di Ventimiglia, Sanremo e Baiardo**, lo "sgruttu", per vini più strutturati; **conglomerati di Monte Villa**, per vini più complessi; **Marne "azzurre" di Olivetta S.Michele**, per vini più profumati, con particolare sensazione tattile sulla lingua), combinate con le diverse **esposizioni**, determinano condizioni molto differenti, tanto che in alcune annate possiamo identificare, nei vini, tratti distintivi tipici di ciascuna delle diverse **NOMERANZE**.

Il **lavoro del vignaiolo**, la potatura (ad alberello per le piante più vecchie, o a cordone bilaterale), il momento della vendemmia e lo stile di vinificazione, determinano ancora altre diverse caratteristiche, nelle due tipologie, Dolceacqua e Dolceacqua superiore.

Il rossese è un vitigno particolarmente sensibile alle variazioni del *terroir*, diventa quindi un vero e proprio **marcatore del territorio**, che riesce ad esprimersi con sfumature e differenze ben chiare, in relazione ai luoghi e alle diverse interpretazioni che il vignaiolo sceglie di sperimentare.

Il grappolo spargolo, con contenuto limitato in antociani (che conferiscono al vino colori di buona trasparenza), si adatta alle differenze micro-locali, tanto che addirittura la buccia è più sottile in determinate condizioni di esposizioni e altitudine.

Il disciplinare identifica come favorevoli i vigneti non oltre i 600 m slm, con esclusione di quelli nel fondovalle. I vigneti si trovano quindi a quota piuttosto elevata rispetto ai torrenti, su versanti particolarmente ripidi (tra 35 e 50%), su terrazzamenti ben soleggiati ed esposti ai venti (freschi da nord) e alle brezze (miti, provenienti dal mare).

Si distinguono due diverse "anime", che fanno capo alla valle **Nervia** e alla Valle **Verbone**, dove si trovano la maggioranza dei terreni in produzione: la val Nervia, che risale sino alle cime del Toraggio e del Pietravecchia, oltre i 1.800 m slm, aperta ai venti dalle Alpi e dalla Francia, è caratterizzata da vini più sottili, **eleganti ed equilibrati**, mentre la Val Verbone, chiusa in alto dal crinale di Perinaldo, risente molto dell'influsso del mare, che mitiga il clima, con vini più nervosi, marcatamente sapidi, balsamici, di buona struttura (**mediterranei**).

Sono significativi alcuni promontori, con esposizioni variate, o anfiteatri, sempre molto condizionati dalla morfologia e dal soleggiamento. Interessanti i vigneti sui crinali, sia a cavallo tra val Roja e Val Nervia sia tra Val Nervia e Val Verbone, che riescono a prendere il sole tutto il giorno.