



BIANCHETTA GENOVESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma da orbicolare a pentagonale
- Trilobata, talvolta intera
- Nervature verdi, talvolta con lievi sfumature rosee alla base
- **Superficie molto bollosa**
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia da bianco verdastra a bianco giallastra**
- Polpa molle di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Bianchetta genovese** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *DOC Val Polcevera Bianchetta* e nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino Bianchetta*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Val Polcevera bianco* (min. 60%*) e nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino bianco* (min. 60%°);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Vermentino e/o all'Albarola

° da solo o congiuntamente al Vermentino

