



## POLLERA

### GERMOGLIO

- Apice aperto, talvolta mediamente aperto

### FOGLIA

- Dimensione medio piccola
- Forma pentagonale
- **Intera o trilobata**
- **Nervature verdi**
- Superficie poco bollosa o mediamente bollosa
- Denti rettilinei e convessi, talvolta concavo/ convessi
- Seno peziolare a U o a V da molto aperto a chiuso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità media o bassa**

### GRAPPOLO

- Dimensione media o grande
- **Medio corto**
- **Molto compatto**
- Conico
- Alato

### ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- **Buccia rosso violaceo**
- Polpa succosa di sapore neutro

### UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Pollera** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Pollera*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



**NOTA:** in Liguria e nel nord della Toscana esistono vari tipi di Pollera, in questa scheda prendiamo in considerazione il biotipo più diffuso (che ha per sinonimo “Corlaga”) che si distingue dalle altre Pollere per la foglia intera o al massimo trilobata.