



VERMENTINO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- **Quinquelobata, spesso eptalobata**
- Nervature verdi, talvolta rosse o rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi o rettilinei
- Seno peziolare a U o a V chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media o elevata

GRAPPOLO

- **Dimensione medio grande**
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico o cilindrico
- Alato

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Da sferoidale a ellissoidale
- **Colore giallo verdastro tendente al giallo dorato con macchie color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Vermentino** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** nella *DOC Colli di Luni Vermentino* (min. 90%), nella *DOC Colline di Levante Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Val Polcevera Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Vermentino* (min. 95%);
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colli di Luni bianco* (min. 35%), nella *DOC Colline di Levante bianco* (min 40%), nella *DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà* (max 40%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente all'Albarola

