

02.03.2010

LIGURIA

Dott. Bonaccorti Camera di Commercio di Savona

I vini liguri sono sapidi e saporiti perché influenzati dal mare.
Non ci sono vitigni internazionali.

VERMENTINO: forse il nome deriva dal paese delle Cinque Terre Vernazza dove si coltiva e col quale si produce il vino delle Cinque Terre, commercializzato dai genovesi già dal XIII secolo.

Assaggio: Vermentino dei colli di Luni, 13°½, Azienda Il Monticello di Davide Neri, Sarzana, 2008. E' una varietà locale del Moscatelo dei Colli di Taggia. Fermentato in botti inox.

Colore: binco

Profumo: alcolico, molto profumato, un po' amarognolo.

Sapore: delicato, fruttato

PIGATO: (= acido punteggiato). E' della stessa famiglia di vermentino e favorita, ma più sostanzioso, strutturato. Adatto a una cucina vegetale, di pesce, ma anche con qualcosa di più.

Assaggio: Pigato della riviera ligure di ponente.

Azienda Le Rocche del Gatto. Questa azienda non ha voluto piemontesizzarsi, ma fa una produzione tradizionale. 2008 12° ½.

Colore: giallo paglierino

Profumo: un po' acquoso.

Sapore: molto aromatico.

Nella zona della Cinque Terre c'è il **Cinque Terre** da uva bosco, vermentino e albarola.

Assaggio: Cinque Terre, Cantina dei Tobboli, 2008

Colore: chiaro

Profumo: un poco asprigno

Sapore: anch'esso un po' asprigno.

MUNFERRA': antico nome dato al Dolcetto in questa zona

Assaggio: Rosso del Tigullio, 2005, Azienda Bissori. Munferrà più barbera.

Colore: rosso rubino impenetrabile.

Profumo: persistente e ampio.

Sapore: complesso e intrigante.

Assaggio: Rossese di Dolceacqua, 2007, 14°, Azienda Guglielmi.

Colore: rosso rubino purpureo.

Profumo: vinoso

Sapore: di rosa e fragola con un fondo amarognolo.