Weine aus Ligurien

Albarola

Charakter	tief verwurzelt in Tradition, optimistisch und zuversichtlich
Farbton	strohgelb
Geruchsnoten	pflanzlich, blumig mit Aromen von frischen Früchten
Geschmackserlebnis	saftiger und ausgewogener Schluck mit fließendem Abgang
Rebe	alte ligurische Rebe aus den Cinque Terre und der Provinz La Spezia

Bianchetta

Charakter	lebendige und zarte Spannung, ungeduldig, neugierig, erfüllend
Farbton	zart strohgelb
Geruchsnoten	geschnittenes Gras, frische Früchte und zarte Blüten
Geschmackserlebnis	erfrischend, sanft, elegant, nie banal
Rebe auch „Gianchetta“ oder „Giunchetta“	Anbau von Valpolcevera entlang der Riviera di Levante bis nach Sestri Levante. Ursprungs- und Verbreitungsgebiete sind das Val Graveglia und das Val Petronio mit Verici, der mutmaßlichen Hauptstadt der Bianchetta.

Granaccia

Charakter	unkontrollierbare Kraft aus Wind, Sonne und Steinen entfesselt einzigartige Emotionen
Farbton	Rubinrot, das sich in Granat verwandelt
Geruchsnoten	niedrige Sträucher, zarte und rote Früchte, Brack und Gewürze
Geschmackserlebnis	energetisierender, warmer und fleischiger Mund auf üppiger Schmackhaftigkeit
Rebe	bedeutendste Rebe in Quiliano, Provinz Savona auf einer Höhe zwischen 70 und 300 Metern, hohe Qualität

Moscatello

Charakter	wiederentdeckte Tradition, die unerwartet zwischen Aromen und Reife schwingt
Farbton	strohgelb
Geruchsnoten	aromatische Substanz aus Wildrose, Weinpfirsich, Kräutern
Geschmackserlebnis	elegant frischer und fesselnder Schluck mit zart mandeligem Abgang
Rebe	dem ursprünglich im Piemont beheimateten Moscato ähnlich, hat in Ligurien einen besonderen und einzigartigen Charakter angenommen. DOC „Riviera Ligure di Ponente“, Teilbereich Taggia

Pigato

Charakter	beherrschend, löst ungestüme Gefühle in allen Sinnen aus
Farbton	intensiv strohgelb
Geruchsnoten	Pfirsich, Heilkräuter, Jod und Holzharze
Geschmackserlebnis	voller, befriedigender, erfrischender und tiefer, unendlicher Geschmacksschluck
Rebe	Ursprung bei Ceriale und Campochiesa, dann verbreitet in den angrenzenden Gebieten Albenganese und Ortovero, im unteren Valle Arroscia (IM), in der Gemeinde Ranzo und später im gesamten Imperia-Gebiet bis an die französische Grenze

Ormeasco - Dolcetto

Charakter	er liebt seinen Berg über alles, er nimmt ihn auf, formt ihn, formt ihn nach seinem Bild und Gleichnis
Farbton	rubinrot
Geruchsnoten	kompakt, gehaltvoll, fruchtige und leicht pflanzliche Noten mit Unterholz und Gewürzen
Geschmackserlebnis	kräftiger, lebendiger, fleischiger und tiefer Schluck mit trockenem Abgang und großartiger Persönlichkeit
Rebe	Ursprung als „Dolcetto“ im Piemont, dann Verbreitung nach Ormea von wo sie ihren Namen hat und heute gut angepasst im gesamten Arroscia- und teilweise im Argentina-Tal

Rossese

Charakter	tief und instinktiv, gleichzeitig irrational, lebt in totaler Symbiose mit seinem Territorium
Farbton	zarte Rubintöne mit granatroten Reflexen
Geruchsnoten	leicht würzig mediterranes Gestrüpp, kleine rote Früchte, balsamisch, jodiert und harzig
Geschmackserlebnis	üppiger, tiefer und fleischiger, gleichzeitig agiler und herzhafter mediterraner Schluck, alterungsfähig
Rebe	Anbau am äußersten Ende der Provinz (Dolceacqua und benachbarte Gemeinden) mit antiker Präsenz auf dem Territorium, bereits Gallesio erinnert an eine schwarze Traube namens "Rossese di Dolceacqua“

Sciacchetrà

Charakter	die Kunst zu wissen, wie man wartet. Die Lusterwartung ist selbst Lust
Farbton	edle Gold und Bernsteintöne
Geruchsnoten	Meer und Stein
Geschmackserlebnis	weich, warm, tief, reich und respektlos, süß und lässt den Wunsch nach einem erneuten Schluck zurück.
Rebe	typischste und bekannteste Produktion im Cinque Terre-Gebiet, Ernte nicht vor dem 1. November

Scimiscià

Charakter	facettenreiche Gewänder, die raue und starke Spannung mit eleganter, üppiger Süße abwechseln
Farbton	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Geruchsnoten	blumige und fruchtige Noten, Zitrus, Feldblumen und Akazie
Geschmackserlebnis	warm und würzig, mit mineralischen Noten, fein und harmonisch
Rebe auch „Cimixa“	Ursprung scheint San Colombano Certenoli im Val Fontanabuona zu sein

Vermentino

Charakter	anpassungsfähig wie eine schöne Dame, die ihr Kleid wechselt, ohne an Charme zu verlieren und ohne banal zu werden
Farbton	intensiv strohgelb
Geruchsnoten	reife Früchte, aromatische Kräuter, Meeresnoten
Geschmackserlebnis	großzügig, einhüllend, elegant und befriedigend
Rebe	um 1300 wurde sie auf Korsika eingeführt und gelangte zwischen dem 14. und 18. Jahrhundert nach Ligurien