

ALBANA LA TORRE

La vivacità e il dinamismo di Maria Beghi nel condurre la proprietà, in questo lembo orientale del Parco delle Cinque Terre, incidono con decisione sull'identità del vino e dell'olio d'oliva che da qualche lustro vengono prodotti con dedizione e sacrificio da questa piccola ma consolidata realtà. La collaborazione con l'enologo Walter De Battè prosegue e il vigneto aziendale si sta, a piccoli passi, ampliando con nuovi impianti. Alter Ego, vino di punta, esce per la prima volta sul mercato con la denominazione Cinque Terre nel millesimo 2020 e lambisce l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Castellana,
3 - Località Campiglia
19132 La Spezia (SP)

TELEFONO 333 8397759

MAIL info@albanalatorre.it

WEB www.albanalatorre.it

ANNO FONDAZIONE 1995

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 1,5 **BOTTIGLIE** 4.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Maria Beghi

CONDUZIONE ENOLOGICA Maria

Beghi, Walter De Battè

CONDUZIONE AGRONOMICA Maria Beghi

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

MASSIMO ALESSANDRI

Il comune di Ranzo, in valle Arroscia, presenta caratteristiche morfologiche molto adatte alla coltivazione della vite: pendenza, suoli vocati ed esposizione. In questo areale Massimo Alessandri può dare sfogo alla passione e creatività che lo hanno portato nel tempo a misurarsi anche con i vitigni internazionali. Accanto al Pigato Vigne Vèggie, sempre di alta qualità, balzano ai vertici anche il bianco Viorus e soprattutto il rosso Ligustico che, con una personalità decisa e armoniosa, conquista il prezioso Tastevin.

INDIRIZZO Via Costa Parrocchia,
42 - 18028 Ranzo (IM)

TELEFONO 0182 53458

MAIL massimoalessandri@libero.it

WEB www.massimoalessandri.it

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Massimo Alessandri

CONDUZIONE ENOLOGICA Valter Bonetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimo Alessandri

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CINQUE TERRE ALTER EGO 2020

Bianco Doc - Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%
Alc.13,5% | €30 | Bt.992 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Giallo dorato brillante. Olfatto stratificato, apre su nuance tropicali di mango e maracuja, seguite da albicocca, susina gialla, dattero, sbuffi di zenzero ed eucalipto. In bocca è vellutato e di spiccata sapidità, a disegnare un godibile equilibrio e una beva di prolungata persistenza. Coniglio alla ligure.

CINQUE TERRE LA TORRE 2020

Bianco Doc - Albarola 40%, Vermentino 40%, Bosco 20%
Alc.13,5% | €24 | Bt.1.044 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LIGUSTICO 2018

Rosso - Granaccia 50%, Syrah 50% | Alc.14,5%
€30 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino, quasi impenetrabile. Bouquet di fiori rossi, ciliegia, mora e mirtillo, impreziosito da stille di confettura ai frutti di bosco, seguono caffè e refoi balsamici. Potenza ed equilibrio al palato, con tannini levigati. Finale lungo, sapido e superbamente raffinato. Arrosto di manzo.

VIORUS 2019

Bianco - Viognier 90%, Roussanne 10% | Alc.14,5%
€20 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO VIGNE VÈGGIE 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

RIVIERA LIGURE DI PONENTE
GRANACCIA COSTA DE VIGNE 2019

Rosso Doc - Granaccia 100% | Alc.14% | €16
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

RIVIERA LIGURE DI PONENTE
ROSSESE COSTA DE VIGNE 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €16
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO COSTA DE VIGNE 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CINQUE TERRE
LA TORRE 2017

L'azienda, nata nel 1913, è ubicata nella periferia di La Spezia, e possiede una tenuta anche in Toscana. Riccardo Arrigoni e la moglie Milena, sempre alla ricerca della qualità, sono coadiuvati da anni dai figli Sara, enologa, e Andrea, agronomo. In Liguria i vigneti si dividono tra i Colli di Luni, a Masignano, dove spiccano le Vigne del Prefetto, e le Cinque Terre, con i prestigiosi appezzamenti a Tramonti e Corniolo. Quest'anno lo Sciacchetrà Riser-va Tramonti 2009 sfiora il più alto riconoscimento.

INDIRIZZO Via Sarzana, 224
19126 La Spezia (SP)
TELEFONO 0187 504060
MAIL info@arrigoni1913.it
WEB www.arrigoni1913.it
ANNO FONDAZIONE 1913
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 18 BOTTIGLIE 150.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Riccardo Arrigoni
CONDUZIONE ENOLOGICA Sara Arrigoni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Arrigoni
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Marco Rizzo prosegue con grande impegno e successo il lavoro intrapreso oltre quarant'anni fa dalla madre Laura Aschero, fondatrice di una delle cantine più rappresentative della valle Impero. La produzione, incentrata sulla coltivazione di vermentino, pigato e rossese, viene seguita in collaborazione con la moglie Carla e la figlia Bianca, promuovendo una filosofia improntata alla valorizzazione della tipicità dei prodotti, vero punto di forza della cantina. Il Vermentino 2020 si fa notare per il carattere e la grande eleganza.

INDIRIZZO Piazza Vittorio Emanuele,
7 - 18027 Pontedassio (IM)
TELEFONO 0183 710307
- 348 5174690
MAIL info@lauraaschero.it
WEB www.lauraaschero.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 BOTTIGLIE 75.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marco Rizzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpaolo Ramò
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🌿🌿🌿 CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA TRAMONTI 2009

Bianco Doc Passito - Bosco 60%, Albarola 20%,
Vermentino 20% | Alc.14,5% | €45 (0,375l) | Bt.768
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Veste ambrata e luminosa. Profilo olfattivo composito e ricco, che esprime una fine successione di frutta candita, albicocca, fichi, miele e zafferano. In chiusura una leggera scia balsamica. Il sorso risulta caldo e generoso, perfettamente sostenuto da un nitido timbro sapido. Pandolce genovese.

🌿🌿 CINQUE TERRE TRAMONTI 2020

Bianco Doc - Bosco 60%, Albarola 20%, Vermentino 20%
Alc.12,5% | €20 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE CASCINA DEI PERI 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12% | €15 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Giallo paglierino delicato. Il ventaglio dei profumi si apre con fiori bianchi freschi ed erbe aromatiche quali timo e rosmarino. Subentrano intensi ricordi di mela renetta e albicocca. Equilibrio e struttura accompagnano un ingresso gradevole verso un finale di classe, durata e nitore. Spaghetti alle vongole.

🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.12% | €15 | Bt.32.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🌿🌿 ROSATO 2020

Rosato - Rossese 70%, Vermentino 30% | Alc.12%
€13 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

● ● ● ●

BIO VIO

Fiocco rosa in casa Vio: la piccola Clelia si è affacciata al mondo, e i genitori Caterina e Vincenzo sono raggianti. Il loro impegno è aumentato, e non è raro vederli occupati in cantina con la piccola che li osserva. Entrambi danno molta importanza alla materia prima, lavorata con scrupolo e precisione, tutelando al massimo le caratteristiche tipiche di ciascun vitigno. Il risultato è una gamma di vini di ottimo livello, tra i quali emergono quest'anno il Vermentino Aimone e il Pigato Grand-Père. Tocca però al Bon in da Bon il punteggio più alto.

INDIRIZZO Via Crociata, 24 - Frazione

Bastia - 17031 Albenga (SV)

TELEFONO 0182 20776

MAIL info@biovio.it

WEB www.biovio.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Giobatta Aimone Vio

CONDUZIONE ENOLOGICA Vincenzo

Sorrentino, Caterina Vio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Roberto Abate

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

● ● ● ●

BRUNA

Francesca Bruna, insieme al marito Roberto, conduce con autorevolezza l'azienda fondata dal padre Riccardo, recentemente scomparso. Propone una vasta gamma di etichette, soprattutto a base di pigato, i cui vigneti, in zone molto vocate, danno uve di altissima qualità. Una lavorazione tradizionale consente loro di trasformarsi in vini di grande personalità, lontani dalle mode e fedeli alla zona di provenienza. Assente il Russeghine, ancora in affinamento. Il Pigato u Baccan 2019, con la sua consueta eleganza, conquista le quattro Viti.

INDIRIZZO Via Umberto I, 81

Frazione Borgo - 18020 Ranzo (IM)

TELEFONO 0183 318082

MAIL info@brunapigato.it

WEB www.brunapigato.it

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Francesca Bruna

CONDUZIONE ENOLOGICA Valter Bonetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ruggero Mazzilli

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO BON IN DA BON 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.14,5% | €16

Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino intenso. Suggestioni di pesca a polpa gialla, erbe aromatiche, macchia mediterranea e fiori di campo invitano a un sorso risoluto e bilanciato, contraddistinto da un'appagante sapidità. Struttura importante, lunga persistenza, chiusura asciutta e gradevolmente ammandorlata. Verdure ripiene.

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO GRAND-PÈRE 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.14,5% | €20

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO AIMONE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.11.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO MARENE 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.18.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO ESSENZA 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA GIGÒ 2020

Rosso Doc - Granaccia 100% | Alc.13% | €12

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 RIVIERA LIGURE
DI PONENTE PIGATO
GRAND-PÈRE 2018

🍷 RIVIERA LIGURE
DI PONENTE PIGATO BON
IN DA BON 2013 | 2015 | 2018

🍷 (95) I RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO U BACCAN 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.14% | €33 | Bt.1.700

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Vivace giallo paglia. Un racconto complesso di pesca bianca intrecciata a profumi di timo e maggiorana, cenni di resina e fiori d'acacia, con un fine accenno minerale. In bocca è aristocratico, con una profonda spinta sapida e un lunghissimo epilogo. Ravioli di bufala con pomodorini e olive.

🍷 PULIN 2019

Rosso Igt - Granaccia 50%, Syrah 50% | Alc.13,5% | €24

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO MAJÉ 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 BANSIGU 2020

Rosso Igt - Granaccia 70%, altre varietà 30% | Alc.14,5%

€14 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €17

Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 RIVIERA LIGURE
DI PONENTE PIGATO U
BACCAN 2016 | 2018

🍷 RIVIERA LIGURE
DI PONENTE PIGATO LE
RUSSEGHINE 2015 | 2016

BRUZZONE ANDREA

Esordio in guida per una figura chiave della Val Polcèvera, area simbolo della viticoltura genovese. Nata nel 1991, l'azienda si è prefissata la valorizzazione di vitigni tradizionali, quali bianchetta genovese e vermentino, ciliegio, dolcetto e barbera. Proprio della bianchetta Andrea Bruzzone regala diverse interpretazioni, da Janua, Metodo Classico ottenuto da un uvaggio con il vermentino, al Coronata, tradizionale blend che quest'anno rappresenta la punta di diamante di una produzione interessante e profondamente radicata nell'entroterra del capoluogo.

INDIRIZZO Via Bolzaneto 94
96/R - 16162 Genova (GE)
TELEFONO 010 74 55157
MAIL info@andreabruzzonevini.it
WEB www.andreabruzzonevini.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1,5 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea
Gabriele Bruzzone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CÀ DU FERRÀ

La passione per la propria terra luccica negli occhi del suo interprete, Davide Zoppi, che insieme alla famiglia conduce l'azienda secondo metodi biologici. Oltre alla particolare attenzione riservata all'enoturismo, con degustazioni guidate e percorsi negli splendidi vigneti, si continua a scommettere su ricerca e recupero di vitigni autoctoni, come il ruzzese – di cui già parlava Santa Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese –, ancora da attendere. Novità di quest'anno il Magia di Rosa, elegante rosato in stile provenzale.

INDIRIZZO Via Nuova per
San Giorgio, 27/Bis - 19011
Bonassola (SP)
TELEFONO 328 0369500
MAIL info@caduferra.wine
WEB www.caduferra.wine
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 14.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zoppi
CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio
Fiore, Barbara Tamburini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessio Maoggi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VAL POLCÈVERA CORONATA LA SUPERBA 2020

Bianco Doc - Bianchetta genovese 70%, Vermentino 20%, Bosco 5%, Rollo 5% | Alc.13% | €8 | Bt.1.376 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Drappeggio compatto giallo paglierino. Richiami di ribes bianco, pesca e scorza d'agrumi lasciano il passo a cisto, macchia mediterranea e note iodate. Volume, dotazione materica e calorica caratterizzano il copro, dallo sviluppo intriso di freschezza, sapidità e ricordi ammandorlati. Minestrone alla genovese.

VAL POLCÈVERA METODO CLASSICO BRUT JANUA 2020

Bianco Doc Metodo Classico - Bianchetta genovese 85%, Vermentino 15% | Alc.12% | €21 | Bt.1.250 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

VAL POLCÈVERA TREIPAEXI 2020

Rosso Doc - Ciliegio 60%, Barbera 20%, Dolcetto 20%
Alc.12,5% | €8 | Bt.1.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VAL POLCÈVERA BIANCHETTA GENOVESE BUNASSA 2020

Bianco Doc - Bianchetta genovese 85%, Vermentino 15%
Alc.11,5% | €8 | Bt.3.928 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

EQUINOZIO 2020

Bianco Igt - Bianchetta genovese 50%, Vermentino 50%
Alc.12% | €7 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

EQUINOZIO 2020

Rosato Igt - Ciliegio 50%, Sangiovese 50% | Alc.12%
€7 | Bt.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLINE DI LEVANTO VERMENTINO LUCCIANTE 2020

Bianco Dop - Vermentino 100% | Alc.13% | €28 Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Filigrana dorata su un bel paglierino. Intriganti sensazioni di ginepro e acacia, indizi di nettarina, ananas e pompelmo esaltano un olfatto che si completa grazie a freschi sbuffi di salvia e timo limonato. Grande persistenza connotata da una vibrante rincorsa acida e sapida. Buridda di seppie alla lavagnina.

COLLINE DI LEVANTO BIANCO BONAZOLAE 2020

Bianco Dop - Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5%
Alc.12,5% | €25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MAGIA DI ROSA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 45%, Vermentino nero 35%, Syrah 20%
Alc.12% | €25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLINE DI LEVANTO ROSSO 'NGILÙ 2020

Rosso Dop - Sangiovese 30%, Ciliegio 20%, Merlot 20%, Granaccia 10%, Syrah 10%, Vermentino nero 10% | Alc.13,5%
€26 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LUCA CALVINI

I vigneti del Poggio di Sanremo, di ciclistica memoria, si trovano in una posizione ideale, e vengono curati con grande passione da Luca e Claudia. Qui il vermentino del Ponente ligure ha trovato una delle zone più vocate, così come il Moscatello di Taggia, ottenuto dall'antichissimo vitigno ligure omonimo, recentemente riscoperto. L'ultima annata è stata piuttosto generosa in qualità e il vino, uscito dalla moderna e attrezzata cantina, esprime in pieno le sue potenzialità, arrivando a un passo dall'eccellenza.

INDIRIZZO Via Solaro, 78

18038 Sanremo (IM)

TELEFONO 0184 660242

MAIL info@luigicalvini.com

WEB www.luigicalvini.com

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luca Calvini

CONDUZIONE ENOLOGICA Gianpiero

Gerbi, Luca Calvini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudia Embriaco

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE BONDONOR

Sulle colline di Luni i filari delle Cantine Bondonor segnano il confine tra Toscana e Liguria. Luca Menconi, dopo aver vissuto importanti esperienze in giro per il mondo, ha ereditato la passione di famiglia ed è diventato un autentico vignaiolo. L'utilizzo delle più moderne tecniche di vinificazione non ha snaturato le peculiarità delle sue uve, come si percepisce nell'Aegidius I Vintage 2019, ottimo connubio di antiche consuetudini e nuove competenze. Top della gamma, ottenuto dai migliori grappoli di vermentino raccolti tardivamente, fermenta sulle bucce prima di affinare in bottiglia.

INDIRIZZO Via Isola Alta,

53 - 19034 Luni (SP)

TELEFONO 348 8713641

MAIL info@cantinebondonor.com

WEB www.cantinebondonor.it

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 14.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luca Menconi

CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Menconi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luca Menconi

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE MOSCATELLO DI TAGGIA 2020

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €17
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Un giallo paglierino intenso e vivace annuncia a gran voce frutta a polpa bianca, mela e pera in particolare, poi fiori d'acacia, ginestra e un apprezzabile ricordo di mandarino. Beva determinata, con durezza ancora in evidenza, buona struttura e lunga chiosa con aromi di mandorla. Alici sotto sale.

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO GOLD LABEL 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €16
Bt.1.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €10
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ ALBAREO 2020

Rosato - Ciliegio 99%, altre varietà 1% | Alc.12,5%
€8 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ COLLI DI LUNI VERMENTINO AEGIDIUS I VINTAGE 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €22 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Barlumi dorati sottonodono e illuminano il paglierino. L'olfatto raffinato emoziona con tratti d'agrumi, pesca gialla e ananas, con erbe mediterranee e piante officinali, con fiori d'arancio e toni iodati. Bilanciato tra calore e freschezza il sorso. Invitante la persistente sapidità. Calamaro alla griglia con salsa agli agrumi.

++++ COLLI DI LUNI VERMENTINO LUNARIS 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €16
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ ROSA LUNA 2020

Rosato Igt - Canaiolo 40%, Sangiovese 30%, Vermentino nero 30%
Alc.12,5% | €16 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

CANTINE BREGANTE

L'eccellente capacità di Sergio Sanguineti di interpretare la bianchetta genovese regala al Golfo del Tigullio una nuova perla enologica: il Segesta Tigulliorum. Questo bianco è l'emblema di una produzione in grado di esprimere ad alti livelli ciò che il luogo può offrire grazie alle mani capaci e alla passione dell'uomo. Le impressioni vengono confermate sia dalla versione spumantizzata dello stesso vitigno, sia da uno stuzzicante vino a base moscato. Degno di nota anche il resto della produzione.

INDIRIZZO Via Unità d'Italia, 47
16039 Sestri Levante (GE)
TELEFONO 0185 41388
MAIL cantinebregante@cantinebregante.it
WEB www.cantinebregante.it
ANNO FONDAZIONE 1876
VITICOLTURA Convenzionale

ETTAGI N.d. **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bregante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio Sanguineti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Sanguineti
 VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CANTINE LUNAE

Situata in posizione strategica, Cantine Lunae è un punto di riferimento nella viticoltura dei Colli di Luni e di tutto il panorama ligure. La famiglia Bosoni riesce con tenacia a intrecciare il forte attaccamento alla tradizione contadina con la dinamicità della vasta gamma di prodotti. I vini, di grande piacevolezza, vedono il vermentino declinato in molteplici espressioni affiancato da interessanti rossi. Quest'anno il Niccolò V Riserva 2014, cru di grande stoffa a prevalenza sangiovese, si colloca a un passo dall'eccellenza.

INDIRIZZO Via Bozzi, 63
19034 Luni (SP)
TELEFONO 0187 669222
MAIL info@cantinelunae.com
WEB www.cantinelunae.com
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA Convenzionale

e biologica
ETTAGI 85 **BOTTIGLIE** 550.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Bosoni
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Bosoni
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Bosoni
 VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BIANCHETTA GENOVESE SEGESTA TIGULLIUM 2020

Bianco Doc - Bianchetta genovese 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Paglierino lucente. Impronte fruttate di albicocca e pesca ingentiliscono suggestioni amaricanti di ortica, seguite da glicine e macchia mediterranea. L'intricato ricamo fresco-sapido dai ritorni vegetali apre a una beva equilibrata, giocata su pseudocalore e durevolezze agrumate. Cocktail di gamberi.

++++ GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO MOSCATO SEGESTA TIGULLIUM 2020

Bianco Doc Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5,5%
€10 | Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO BAIA DELLE FAVOLE

Bianco Doc Metodo Classico - Bianchetta genovese 100% | Alc.12%
€21 | Bt.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 18 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO VERMENTINO SEGESTA TIGULLIUM 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO CILIEGIOLO ORO 2020

Rosso Doc - Ciliegiole 100% | Alc.13% | €10
Bt.3.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ PORTOFINO BIANCO 2020

Bianco Doc - Vermentino 70%, Albarola 30%
Alc.12% | €8 | Bt.720 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI DI LUNI ROSSO NICCOLÒ V RISERVA 2014

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Pollera nera 15%
Alc.14% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Profondo rosso rubino. Seduce con ricordi di mirtillo, marasca e mora di rovo, che precedono fieno e garofano essiccato, bacche di ginepro e refole di eucalipto. Assaggio ampio e caldo, dall'espressione tannica elegante, animato da un'agile freschezza che porta a un lungo, espressivo finale. Spezzatino di cinghiale.

++++ COLLI DI LUNI VERMENTINO CAVAGINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €27
Bt.6.600 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COLLI DI LUNI VERMENTINO NUMERO CHIUSO 2017

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €40
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI DI LUNI VERMENTINO ETICHETTA NERA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €20
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CILIEGIOLO 2020

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.12,5% | €17
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ MEA ROSA 2020

Rosato Igt - Vermentino nero 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CASA DEL DIAVOLO

Federica Sala racconta con emozione di aver deciso di seguire tutte le fasi del lavoro in vigna e in cantina con lo stesso spirito del fratello Valerio, alla ricerca della più alta qualità. L'aiuto di alcuni produttori e degli abitanti del luogo è stato importante per infonderle fiducia e svelarle i segreti della potatura, dal doppio capovolto al guyot. La nuova cantina, in costruzione, potrà raccogliere il frutto dei futuri impianti, ubicati nei terreni vocati intorno al paese di Velva, in un ambiente esposto favorevolmente, ricco di boschi e accarezzato dalle brezze marine.

INDIRIZZO Località Montà,
1 - Frazione Missano - 16030
Castiglione Chiavarese (GE)
TELEFONO 328 4760159
MAIL societacasadeldiavolo
@gmail.com **WEB** N.d.
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 5.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Federica Sala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Pescara
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASCINA DELLE TERRE ROSSE

Quest'anno in vigna i fiori bianchi di rafano, a difesa naturale della vite, sostituiscono per rotazione i fiori gialli di senape, dipingendo un impagabile e scenico effetto cromatico. Tra i filari perfetti si muove Alessandro Marchi, braccio destro di Vladimiro; Paola Galluzzo, invece, è la punta di diamante della ristretta squadra dedicata agli assaggi. La grandinata estiva del 2020 ha devastato alcune particelle ma ha risparmiato la bellissima vigna ospitata nel teatro di terra rossa. Spicca l'espressivo Le Banche, che ci ha sedotti per la sua purezza.

INDIRIZZO Via Mânè, 3/B
17024 Finale Ligure (SV)
TELEFONO 019 698782
MAIL cascinatorrerosse
@gmail.com **WEB** N.d.
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Galluzzo
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuliano Noè
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vladimiro Galluzzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BIANCHETTA CIANA 2019

Bianco Doc - Bianchetta genovese 100% | Alc.13,5%
€18 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglierino con ricami dorati. Un preludio di fieno e finocchietto selvatico precede uva spina, mango e nespole. Abbrivo gustativo di carattere, con spalla acida e sapidità marcate ma integrate con la morbidezza. Di ottima struttura, porta con sé aromi di spezie, miele, elicriso e aneto. Acciughe ripiene alla ligure.

🍷 GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO ROSSO DELLA MUNTÀ 2018

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.860
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ➔ LE BANCHE 2020

Bianco - Pigato 70%, Vermentino 30% | Alc.13% | €45
Bt.580 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Oro brillante che dà il la a un'apprezzabile scia iodata, intrecciata a delicate suggestioni fruttate di mango e melone, poi timo, muschio e vaniglia. L'assaggio è coinvolgente e comunicativo, con l'armonica sapidità a regalare attrattiva, equilibrio e ottima persistenza. Aragosta alla catalana.

🍷 SOLITARIO 2019

Rosso - Granaccia 50%, Barbera 20%, Merlot 15%, Rossese 15%
Alc.13,5% | €45 | Bt.880 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €21 | Bt.7.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.7.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASCINA NIRASCA

L'ormesasco, varietà di dolcetto, viene coltivato da secoli in alta valle Arroscia. Nel corso del tempo ha acquisito delle caratteristiche particolari che lo hanno reso differente dall'omologo piemontese. L'altitudine dei vigneti e una rispettosa e accurata vinificazione permettono di raggiungere risultati mai banali. Ne consegue un vino autentico, come il carattere e lo spirito di Gabriele Maglio e Marco Temesio. Anche quest'anno sugli scudi l'Ormesasco Superiore, che si colloca a un soffio dall'eccellenza.

INDIRIZZO Via alle Alpi, 3 - Frazione Nirasca - 18026 Pieve di Teco (IM)
TELEFONO 0183 368067
MAIL info@cascinanirasca.com
WEB www.cascinanirasca.com
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gabriele Maglio e Marco Temesio
CONDUZIONE ENOLOGICA Alex Berriolo
CONDUZIONE AGRONOMICA Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

COOPERATIVA AGRICOLTURA CINQUE TERRE

Ci avviciniamo al cinquantesimo compleanno di questa importante realtà del territorio spezzino, dove anno dopo anno l'interpretazione dei vini prodotti si fa più profonda. Gianfranco Vita conduce un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, vinifica separatamente ogni parcella, e questo gli permette di avere una cantina tornasole verosimile sullo stato dell'arte delle diverse annate. Dal canto suo, il presidente Matteo Bonanini guarda al futuro, investendo su accoglienza e comunicazione. Per questa edizione segnaliamo uno straordinario Sciacchetra Riserva 2017.

INDIRIZZO Località Groppo Frazione Manarola - 19010 Riomaggiore (SP)
TELEFONO 0187 920435
MAIL info5t@cantinacinqueterre.com
WEB www.cantinacinqueterre.com
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale e biologica

ETTARI 45 BOTTIGLIE 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco Vita
CONDUZIONE AGRONOMICA Gianfranco Vita
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Ormesasco 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi

Venature porpora per questo rosso rubino che con il suo dinamismo anticipa fragranze di ciliegia e frutti di bosco, viola e petali di rosa, con un tenue refolo di caffè. Assaggio di corpo, buona struttura e armonia, tannini delicati e sapidità sinuosa. Indugia con piacere nei ricordi aromatici. Brasato di manzo.

ORMEASCO DI PORNASSIO 2020

Rosso Doc - Ormesasco 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

ORMEASCO DI PORNASSIO SCIACTRÀ 2020

Rosato Doc - Ormesasco 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE
2013 | 2018

CINQUE TERRE SCIACTRÀ RISERVA 2017

Bianco Doc Passito - Bosco 80%, Albarola 15%, Vermentino 5% | Alc.14,5%
€45 (0,375l) | Bt.1.760 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 36 mesi
Manto ambrato, luminoso. Impianto olfattivo di matrice salmastra, affiancata da richiami di miele di erica, caramella d'orzo, frutta candita, accenni di pasticceria secca e una suggestiva macchia mediterranea a chiudere. Avvolgente, bilanciato e morbido fino al lunghissimo epilogo. Spungata di Sarzana.

CINQUE TERRE COSTA DA' POSA 2020

Bianco Doc - Bosco 70%, Albarola 20%, Vermentino 10%
Alc.14% | €15 | Bt.9.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CINQUE TERRE COSTA DE SÈRA 2020

Bianco Doc - Bosco 70%, Vermentino 20%, Albarola 10%
Alc.13,5% | €15 | Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU 2020

Bianco Doc - Bosco 70%, Albarola 15%, Vermentino 15%
Alc.13,5% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

CINQUE TERRE 2020

Bianco Doc - Bosco 60%, Albarola 20%, Vermentino 20%
Alc.13,5% | €11 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CINQUE TERRE
COSTA DE SÈRA 2019

WALTER DE BATTÈ

Incontrare i vini di Walter De Battè è sempre un'esperienza emozionante. L'inesauribile voglia di sperimentare rende le sue creazioni enologiche sempre cangianti e difficilmente iscritte in schemi precostituiti. Il filo conduttore che tiene insieme con coerenza la sua filosofia produttiva è l'anima marina e solare dei suoi vini, che ritroviamo anche nel nuovo rosso Vigna delle Pietre Nere, da uve che maturano a ridosso del mare di Levante, in questa porzione di terra che si affaccia sul Tirreno. Il Saladero, assemblaggio delle annate 2018 e 2019, merita le quattro Viti.

INDIRIZZO Via Pecunia, 160
19017 Riomaggiore (SP)
TELEFONO 389 8084812
MAIL viniprimaterra@gmail.com
WEB www.primaterra.it
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Walter De Battè
CONDUZIONE ENOLOGICA
Walter De Battè
CONDUZIONE AGRONOMICA
Walter De Battè
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

PAOLO DEPERI

L'attesa degli appassionati per il Pigato Superiore Cremen, raffinato omaggio al capostipite della famiglia, è stata premiata: il vino, ottenuto da vigneti pluridecennali, è in grado di offrire intense sensazioni. Anche gli altri vitigni tradizionali, quali il vermentino e l'ormeasco, sia vinificati in rosso sia nella caratteristica versione rosata, si lasciano guidare attraverso espressioni in grado di valorizzare il connubio tra sapere umano e un areale generoso che dall'alta valle Arroscia si sviluppa fino alla linea di costa.

INDIRIZZO Borgata Caneto,
2 - 18020 Ranzo (IM)
TELEFONO 333 3089919
MAIL info@deperi.eu
WEB www.deperi.eu
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paolo Deperi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Magliano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 (91) SALADERO 2018

Bianco - Vermentino 45%, Bosco 35%, Albarola 20% | Alc.14%
€45 | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Inseriti ramati nella stoffa dorata. Naso ampio, cesellato da camomilla e cedro candito, miele d'acacia, mentuccia, timo, frutta secca, macchia mediterranea e folate salmastre. Il sorso, superbo, incide per calore e personalità, ed è delineato dall'armonica fusione tra spalla acida e sapidità. Cacciucco alla livornese.

🌿🌿🌿 VIGNA DELLE PIETRE NERE 2017

Rosso - Syrah 50%, Merlot 30%, Cilieggiolo 20% | Alc.14% | €45
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 VINO ROSATO 2019

Rosato - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cilieggiolo 10%,
Vermentino nero 8%, Canaiolo 7% | Alc.12% | €32
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SUPERIORE CREMEN 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino dai riflessi dorati. Un quadro di mela golden, pompelmo rosa e una traccia citrina rinfrescante apre a cenni di erbe mediterranee, fiori d'arancio e tostature. Beva profonda, dalla freschezza agrumata e dalla marcata sapidità, che chiude lentamente e con grande nitidezza. Capesante gratinate.

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12% | €12 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 ORMEASCO DI PORNASSIO 2019

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.13% | €12
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ 2020

Rosato Doc - Ormeasco 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO TENUTA COLOMBERA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €21 | Bt.2.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

Prima vendemmia da enologo per il giovane Giovanni Basso, aiutato da papà Antonio, che da sempre cura con passione la vigna. Un grande lavoro di squadra, fatto anche di attenzione alla comunicazione con l'estero e di una variegata accoglienza enoturistica, dalle degustazioni nella nuova sala, ricavata dall'ampliamento della cantina, al suggestivo aperitivo nelle grotte di Toirano. Rinnovata la grafica per le etichette, ricca di riferimenti ai terrazzamenti di proprietà, come quelli del vigneto di Onzo.

INDIRIZZO Via Roma, 202
17037 Ortovero (SV)
TELEFONO 0182 547007
MAIL info@durin.it
WEB www.durin.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 18 BOTTIGLIE 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Antonio Basso
CONDUZIONE ENOLOGICA Antonio Basso, Giovanni Basso
CONDUZIONE AGRONOMICA Antonio Basso
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO LUNGHÉRA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €13
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino lucente. Traiettorie fruttate di melone bianco, mela e pesca, poi in successione fiori di taglio ed erbe aromatiche tra cui salvia e basilico, con onde salmastre sullo sfondo. In bocca è caldo e materico, calibrata la sinergia tra acidità e sapidità. Persistenze iodate. Pansoti in salsa di noci.

🌿🌿🌿 U PICETTU 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.15% | €15
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO I S-CIANCHI 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO GÈVA 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA STISSA 2019

Bianco Doc - Granaccia 100% | Alc.14% | €15
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI PONENTE MOSCATO 2019

Bianco Doc - Moscato giallo 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

Maurizio Petacchi, con il suo fare schivo e garbato, conduce appezzamenti vitati distribuiti da Sarzana a Luni. Ricerca della giusta maturità e vinificazioni attente e condotte con scrupolo portano alla produzione di vini di grande nitore, ciascuno capace di interpretare fedelmente la propria tipologia e il terroir di provenienza, sempre di elevatissima predisposizione. I due Vermentino Colli di Luni in degustazione, di pregevole fattura, appartengono al millesimo 2020. Il Cà Duà si fa apprezzare per la spiccata eleganza e per il sapido finale. Azienda di rimarchevole costanza qualitativa.

INDIRIZZO Via Aurelia, 190
Località Bolignolo - 19033
Castelnuovo Magra (SP)
TELEFONO 0187 676178
MAIL edoardoprimosas@gmail.com
WEB www.edoardoprimo.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 BOTTIGLIE 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maurizio Petacchi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Petacchi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA No

🌿🌿🌿 COLLI DI LUNI VERMENTINO CÀ DUÀ 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.6.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Veste di un vivido paglierino che ammalia con finezza e semplicità. Richiami di mela renetta e pesca bianca, fiori di glicine e biancospino su un ventaglio di erbe mediterranee. Caldo e morbido all'assaggio, viene bilanciato da freschezza e sapidità palpitanti. Tagliolini alle vongole, prezzemolo e pomodorini.

🌿🌿 COLLI DI LUNI VERMENTINO MA TEO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €11
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FONTANACOTA

La famiglia Berta coltiva parte dei propri vigneti in val Prino, dove dimorano alcune vecchie piante di vermentino dal grosso tronco incurvato, e parte a Pornassio, dove nasce l'Ormeasco Superiore, che riceve quest'anno il punteggio più alto. Il meticoloso lavoro nella cantina, realizzata in pietra, regala precise espressioni in tutta la ricca gamma. Di prossima uscita le prime bottiglie a base di granaccia, ottenute dal vigneto di Dolcedo, che ha ormai raggiunto i cinque anni. Un piacere veder brillare la passione negli occhi di Andreas, figlio di Marina, quando parla dei progetti futuri.

INDIRIZZO Via Provinciale,
137 - Frazione Ponti
18024 Pornassio (IM)
TELEFONO 0183 769013
MAIL info@fontanacota.it
WEB www.fontanacota.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marina Berta
CONDUZIONE ENOLOGICA Marina Berta
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIACOMELLI

La passione di Roberto Petacchi per il suo lavoro si legge sia attraverso il carattere dei vini sia attraverso i rapporti con i collaboratori e i clienti dell'azienda. Persona vera, generosa e umile, che conosce il valore dei sacrifici e di ogni singolo gesto quotidiano, non poteva non sfornare una gamma dall'altissimo profilo qualitativo, tra cui emerge, sfiorando l'eccellenza, l'equilibratissimo Pianacce 2020. Da poco è entrato in cantina anche il figlio Tommy: affiancando l'esperto Andrea Farina e l'affidabile Lele, va a completare una squadra straordinaria.

INDIRIZZO Via Palvotrisia, 134
19033 Castelnuovo Magra (SP)
TELEFONO 0187 675709
MAIL az.agr.giacomelli@gmail.com
WEB www.azagricolagiacomelli.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto Petacchi
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Caramellino, Davide Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Baccigalupi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 3 mesi

Rosso granato vivido che ingolosisce con sfavillanti profumi di ciliegia e amarena, cui segue una speziatura di chiodi di garofano e noce moscata, fino a proporre tratti più evoluti di marron glacé e tabacco. Al palato è caldo, vellutato, contraddistinto da freschezza e da un epilogo raffinato. Cinghiale con le castagne.

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE BARBAZENÁ 2018

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ORMEASCO DI PORNASSIO 2019

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.14% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ORMEASCO DI PORNASSIO SCIACTRÀ 2020

Rosato Doc - Ormeasco 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.13.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI DI LUNI VERMENTINO PIANACCE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Livrea sfavillante color paglierino. Il bouquet è espressivo: suggestioni di mela cotogna e scorza di cedro, richiami di salvia e maggiorana magistralmente ritagliati su contorni marini. Grande equilibrio gustativo che procede lungo e gradevole nel sapido finale. Paccheri con zucchine, acciughe e pesto al limone.

🍷 COLLI DI LUNI VERMENTINO BOBOLI 2020

Bianco Doc - Vermentino 90%, Malvasia di Candia aromatica 10%
Alc.13,5% | €16 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 COLLI DI LUNI VERMENTINO GIARDINO DEI VESCOVI 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €22
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PADULETTI 2020

Bianco Igt - Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Malvasia bianca 10%
Alc.13% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PERGOLE BASSE 2020

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 GORGONIA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 COLLI DI LUNI
VERMENTINO GIARDINO
DEI VESCOVI 2017

🍷 COLLI DI LUNI
VERMENTINO PIANACCE
2016

La famiglia Guglierame e l'Ormeasco di Pornassio hanno un forte legame da lungo tempo, dall'indimenticato ingegner Nicola, imprenditore con la passione per il vino, che fondò l'azienda ed ebbe intuizioni tecniche ancora oggi attuali. La coltivazione dei vigneti è svolta in modo accurato e l'uva che ne deriva è di alta qualità. Gli interventi in cantina sono ridotti al minimo, per conservare la tipicità. Anche quest'anno vengono presentate le tre tipologie classiche di Ormeasco, dalla versione rosata fino al Superiore, che colpisce per ottima struttura e potenziale d'invecchiamento.

INDIRIZZO Via Castello, 4 - Località
Castello - 18024 Pornassio (IM)
TELEFONO 0183 33037
MAIL mail@ormeasco-guglierame.it
WEB www.ormeasco-guglierame.it
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 16.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Raffaele, Agostino
ed Elisa Guglierame
CONDUZIONE ENOLOGICA Agostino
Guglierame, Raffaele Guglierame
CONDUZIONE AGRONOMICA Agostino
Guglierame, Raffaele Guglierame
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'avventura di Gianluigi Careddu, iniziata nel 2006, prosegue oggi con rinnovato entusiasmo, sacrificio e continui investimenti. L'obiettivo di produrre vini naturali nell'areale di Carro, piccolo borgo dell'entroterra della val di Vara, è stato negli anni ampiamente raggiunto, grazie a un microclima particolarmente favorevole, a terreni vocati ricchi di tarso e argilla e alla dedizione caparbia. Quest'anno sono stati messi a dimora due nuovi vigneti, sia per continuare l'opera di valorizzazione dell'albarola sia per scommettere sul futuro della granaccia.

INDIRIZZO Via alla Torre,
7 - 19012 Carro (SP)
TELEFONO 348 5102780
MAIL info@icerrivaldivara.it
WEB www.icerrivaldivara.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 22.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianluigi Careddu
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianluigi Careddu
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Careddu
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi

Colore rosso rubino, intenso e vivace. All'olfatto cenni di ciliegia e frutti di bosco dialogano con violetta e rosa appassita, su una leggerissima trama di cacao amaro. Regala vigore e caparbieta il corpo, sostenuto da levigati tannini. Allunga senza esitazioni. Bocconcini di maiale alla cacciatora.

††† ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAAC-TRÀ 2020

Rosato Doc - Ormeasco 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

††† ORMEASCO DI PORNASSIO 2019

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.14% | €13
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† CAMPOGRANDE 2020

Bianco Igt - Albarola 100% | Alc.13% | €15
Bt.6.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino intenso. Naso sinuoso che accarezza con fragranze di pesca e mela renetta e una fine vena agrumata a precedere refoli di salvia e rosmarino. L'ingresso sontuoso e appagante, diretto e teso, è puntellato da una trama fresco-sapida che conferisce profondità e stupore. Tartare di scampi e burrata.

††† CIAN DEI SERI 2020

Bianco Igt - Vermentino 95%, Sauvignon 5% | Alc.13%
€14 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† FONTE DIETRO IL SOLE 2020

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 40%, Ciliegialo 10% | Alc.13,5%
€13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

†† POGGIO ALLE API 2020

Bianco Igt - Albarola 100% | Alc.13% | €16
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

IL MONTICELLO

I fratelli Neri hanno sempre puntato su una produzione di qualità, seguendo anche i dettami biodinamici e preferendo coltivazioni in sintonia con la natura. L'attenzione meticolosa ai dettagli, associata all'uso di tecnologie innovative, è il loro marchio di fabbrica. La sperimentazione sulla capacità di adattamento del vermentino a suoli differenti vede Argille Grigie, a tre anni dalla sua prima uscita, collocarsi al primo posto della gamma, conquistando per eleganza, complessità olfattiva e tipicità.

INDIRIZZO Via Groppolo, 7 - Località Bradia - 19038 Sarzana (SP)
TELEFONO 0187 621432
MAIL infovini@ilmonticello.it
WEB www.ilmonticello.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale, biologica e biodinamica

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 105.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Alessandro e Davide Neri
CONDUZIONE ENOLOGICA Nicola Tucci, Filippo Conti
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Granchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

KÀ MANCINÉ

La mano di Maurizio Anfosso, produttore di consolidata fama a Dolceacqua, continua a essere ferma e precisa; a ogni millesimo i suoi vini non mancano di ricalcare l'estro da artista e la passione da vignaiolo. Il vigneto della numeranza Beragna è attualmente in espansione, e la sperimentazione in cantina, con l'introduzione di alcune anfore, prospetta l'ingresso di una nuova etichetta per il futuro. Angé e Galeae mostrano ancora una volta i tratti distintivi della loro solida notorietà, sfiorando il massimo risultato.

INDIRIZZO Via Maciurina, 7 - Frazione San Martino - 18036 Soldano (IM)
TELEFONO 339 3965477
MAIL info@kamancine.it
WEB www.kamancine.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberta Repaci
CONDUZIONE ENOLOGICA Maurizio Anfosso, Daniela Serra
CONDUZIONE AGRONOMICA Maurizio Anfosso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI DI LUNI VERMENTINO ARGILLE GRIGIE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €25
 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Filigrana dorata sul manto paglierino. Dinamico corteo di espressioni agrumate di bergamotto e fiore di zagara ad anticipare note di pietra e nuance balsamiche. Avvolgente il sorso, tagliente la freschezza e importante la mineralità che dona persistenza, armonia e carattere. Pellegrine al gratin.

COLLI DI LUNI VERMENTINO ARGILLE ROSSE 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €25
 Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI DI LUNI VERMENTINO GROPPOLO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €12 |
 Bt.73.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PASSITO DEI NERI 2019

Bianco Igt Passito - Vermentino 80%, Albarola 7%,
 Bosco 7%, Colombana nera 6% | Alc.13,5% | €15 (0,375l)
 Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

SERASUOLO 2020

Rosato Igt - Ciliegialo 100% | Alc.12,5% | €10
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROSSESE DI DOLCEACQUA ANGÉ 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €25
 Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Rubino compatto. Ben definiti i profumi di fragoline di bosco, mora di rovo e cassis, intrecciati a sfumature di pepe bianco, eucalipto e cacao. Caldo, fresco e dal tannino superbo all'assaggio, in grado di protrarsi su una scia sapida impreziosita da ricordi amaricanti e balsamici. Agnello lardellato alle mandorle.

ROSSESE DI DOLCEACQUA GALEAE 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ROSSESE DI DOLCEACQUA BERAGNA 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SCIACK 2020

Rosato - Rossese 100% | Alc.12% | €14
 Bt.1.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TABAKA 2020

Bianco - Massarda 70%, Vermentino 30% | Alc.12%
 €14 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE GALEAE ANGÉ 2016

LA BAIÀ DEL SOLE

La Baia del Sole, oggi ubicata nella nuova città di Luni, prende vita da una realtà contadina. Il nome nasce dal connubio tra la posizione geografica della baia del porto romano e le colline del Sole che circondano gli appezzamenti. Qui si interpreta il vermentino, vitigno principe del luogo. Salendo in collina i terreni argillosi e arenacei regalano ai vini struttura e sfaccettature vivaci; scendendo verso il mare, fra depositi sabbiosi e limosi, assumono maggiore finezza. Entro Natale è prevista l'uscita del Vermentino Passito, maturato in botti di rovere.

INDIRIZZO Via Forlino, 3 - Località Antica Luni - 19034 Luni (SP)
TELEFONO 0187 661821
MAIL info@cantinefederici.com
WEB www.cantinefederici.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giulio Federici
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Federici
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Andrea Federici
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA CARRECCIA

Il vermentino, vinificato in purezza, si conferma vitigno poliedrico in grado di consentire all'azienda di esprimersi al meglio e di comunicare efficacemente un areale vocato per questa varietà. Il Lunatico gratifica grazie a una beva decisa e rinfrescante; il Fermentino si mostra come un Metodo Ancestrale succoso e intrigante; accattivante è il sorso gentile del rosato Le Argille. La Carreccia continua senza indugi il suo cammino fatto di rispetto e valorizzazione delle uve coltivate negli assolati vigneti di questa terra di confine.

INDIRIZZO Via Brigate Partigiane, 17 Località Casano - 19034 Luni (SP)
TELEFONO 347 0904309
MAIL info@carreccia.it
WEB www.carreccia.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Lorenzo Lavezzari
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Davide Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Davide Baccigalupi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI DI LUNI VERMENTINO SARTICOLA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €25
 Bt.9.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Oro scintillante. Impianto olfattivo complesso, cesellato da frutti gialli e refoli aromatici, su uno sfondo erbaceo arricchito da gel-somino e mandarino. Appagante il sorso che si rivela sapido, appena ammandorlato, e ci accompagna a lungo con guizzi iodati. Ravioli di prescinsêua al basilico e pinoli tostati.

COLLI DI LUNI VERMENTINO ORO D'ISÉE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18
 Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI DI LUNI VERMENTINO SOLARIS 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13
 Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

COLLI DI LUNI BIANCO GLADIUS 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €12
 Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI DI LUNI VERMENTINO IL LUNATICO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €18
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo paglierino di lucente fattura. Esordio di ananas che dà spazio alla mela verde e alle dolcezze dell'albicocca matura, tra ricordi di erbe aromatiche e un tappeto di fiori bianchi. Beva di spessore, che dà soddisfazione con immediati richiami agrumati in una progressione diretta e gradevole. Zuppa di muscoli e crostini all'aglio.

LE ARGILLE 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.12,5% | €16
 Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

FERMENTINO 2019

Bianco Metodo Ancestrale - Vermentino 100% | Alc.12%
 €18 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LA PIETRA DEL FOCOLARE

Laura Angelini e Stefano Salvetti, con la figlia Linda, rappresentano l'armonia e la solarità che ritroviamo nei loro vini. Produttori appassionati e convinti del minuzioso lavoro quotidiano, esprimono l'anima essenziale dei Colli di Luni, esaltando le uve del grande protagonista, il vermentino, con risultati mai scontati e di alto livello. Quest'anno primeggiano il Solarancio e il Villa Linda, entrambi del 2020. Il Campo alle Rose 2019, interessante intreccio di cinque vitigni, colpisce per l'intensità gusto olfattiva e il forte legame con la tradizione.

INDIRIZZO Via Isola, 76 - Isola di Luni - 19034 Luni (SP)
TELEFONO 347 9500439
MAIL lapietradelfocolare@libero.it
WEB www.lapietradelfocolare.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Laura Angelini e Stefano Salvetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano Salvetti
CONDUZIONE AGRONOMICA Gianluca Grassi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA RICOLLA

Annata di svolta per La Ricolla, che annuncia cambiamenti radicali nel prossimo futuro, a partire dall'abbandono dei contenitori in acciaio, sostituiti da cemento e terracotta. Con grande attenzione al recupero della tradizione e assoluto rispetto per il vigneto — condotto secondo i principi della biodinamica —, Daniele Parma intende dedicarsi ai suoi vini preferiti, espressivi e di carattere. Incanta quest'anno, per i suoi nitidi profumi e l'appagante beva, Òua², ottenuto da macerazione sulle bucce e lunga sosta in cemento e anfora.

INDIRIZZO Via Garibaldi, 12/2 - 16040 Ne (GE)
TELEFONO 339 6740576
MAIL laricolla2004@gmail.com
WEB www.laricolla.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Daniele Parma
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele Parma
CONDUZIONE AGRONOMICA Daniele Parma, Roberto Giannetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI DI LUNI VERMENTINO SOLARANCIO 2020

Bianco Dop - Vermentino 100% | Alc.13% | €30 | Bt.5.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Luminoso e vivace paglierino. Eleganti e terse percezioni di fiori d'acacia, pesca noce, scorza di lime e finocchietto selvatico delineano il ventaglio olfattivo, con epilogo su toni minerali. Gusto appagante e lungo, di attraente equilibrio, sostenuto da avvolgenza, decisa freschezza e sapidità. Gamberoni al pepe rosa e succo di lime.

COLLI DI LUNI VERMENTINO VILLA LINDA 2020

Bianco Dop - Vermentino 100% | Alc.13% | €20 | Bt.4.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI DI LUNI VERMENTINO AUGUSTO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €18 | Bt.15.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

CAMPO ALLE ROSE 2019

Bianco Igt - Vermentino 50%, Malvasia 20%, Trebbiano 20%, Ansonica 10% | Alc.13% | €20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(91) ÒUA² 2019

Bianco Igt - Vermentino 95%, altre varietà 5% Alc.14%
 €24 | Bt.1.300 | Ferm. Cemento | Mat. Terracotta 6 mesi

Manto oro prezioso. Raffinata apertura di nettarina, papaia e kiwi, cui seguono tratti floreali di rosa tea, ginestra e zagara che portano a refoli minerali e salmastri. Caldo, fresco e asciutto il corpo. Progressione durevole di lampi ammandorlati e piccanti, con aromi di pepe e zenzero a chiudere. Spiedini di gamberi.

NINTE DE NINTE 2019

Bianco Igt - Bianchetta genovese 95%, altre varietà 5% | Alc.13%
 €24 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ÒUA 2019

Bianco Igt - Vermentino 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €24
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BERETTE 2019

Bianco Igt - Vermentino 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5%
 €17 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

TÒSEÒ 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Ciliegiole 30% | Alc.13,5%
 €12 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PER DANIEL 2020

Bianco Igt Frizzante - Vermentino 60%, Bianchetta genovese 40% | Alc.12,5% | €14 | Bt.1.500 | Ferm.

Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI DI
 LUNI VERMENTINO
 VILLA LINDA 2019

ÒUA² 2018

BERETTE 2017

LA VECCHIA CANTINA

Per conoscere a fondo la storia del pigato nell'areale albenganese non si può prescindere da una visita presso La Vecchia Cantina, in frazione Salea, affascinante borgo definito localmente la terrazza di Albenga. Qui Paola Calleri, coadiuvata dal marito Ennio Bertolotto, porta avanti la tradizione di famiglia, iniziata dal padre Umberto. Affiancata dal figlio Filippo, che con dedizione si divide tra cantina e campagna, conduce in biologico i quattro ettari di vigna. Di buona fattura i vini proposti quest'anno in degustazione, con il Vermentino Pinea 2020 che sfiora l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Corta, 3 - Frazione

Salea - 17031 Albenga (SV)

TELEFONO 339 3793641

MAIL info@lavecchiacantinacalleri.it

WEB www.lavecchiacantinacalleri.it

ANNO FONDAZIONE 1980

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Paola Calleri

CONDUZIONE ENOLOGICA Erik

Dogliotti, Marco Biglino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Diego Passaniti

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

OTTAVIANO LAMBRUSCHI

La lungimiranza di Ottaviano Lambruschi, che ha sempre creduto nelle potenzialità del vermentino, è stata premiata dalla continua affermazione dei vini prodotti nei Colli di Luni dalla seconda metà degli anni Settanta. Il figlio Fabio continua con grande impegno l'opera, puntando sulla valorizzazione del comprensorio e restando fedelmente legato alla tradizione. La gamma è vasta e sempre all'altezza delle aspettative: quest'anno il Vermentino Superiore Il Maggiore sfiora le quattro Viti, in buona compagnia del Costa Marina.

INDIRIZZO Via Olmarello, 28

19033 Castelnuovo Magra (SP)

TELEFONO 0187 674261

MAIL info@ottavianolambruschi.com

WEB www.ottavianolambruschi.com

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 47.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fabio e Ottaviano

Lambruschi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Baccigalupi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giorgio Baccigalupi

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PIZZA RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO PINEA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Impronta cromatica giallo paglierino di buona compattezza e vivacità. Seducono le fini sensazioni di erbe aromatiche, con saliva e mentuccia in primo piano, cui seguono ginestra, mela anurca ed essenze agrumate. Fresco, sapido e profondo al palato, s'allunga su ricordi marini. Cruditè di pesce.

PIZZA RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO U PENDIN 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIZZA FRAI 2019

Bianco Igt - Pigato 60%, Vermentino 40% | Alc.13%

€20 | Bt.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o cruditè

PIZZA RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE SCUVEA 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIZZA COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE IL MAGGIORE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.4.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Sfodera un paglierino delicato che presagisce un naso estivo e invitante. Intense suggestioni di mela golden e pesca bianca, nuance di pompelmo e zeste di limone, che lasciano spazio a indizi di fiori d'arancio, tiglio e note salmastre. Il sorso è equilibrato, la chiusura coinvolgente. Lattughe ripiene in brodo.

PIZZA COLLI DI LUNI VERMENTINO COSTA MARINA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €16

Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIZZA COLLI DI LUNI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PIZZA COLLI DI LUNI VERMENTINO IL MAGGIORE 2017

●●○○○

LINERO

Tanta storia in questi vigneti, acquistati nel 2000 dalla famiglia Valsega. Già negli anni Sessanta appartenevano al generale Tognoni, eroe della Grande guerra, che qui cominciò una ricerca vitivinicola finalizzata alla valorizzazione delle uve bianche e, coraggiosamente, anche di quelle rosse. Attualmente la superficie vitata è dedicata per il 75 per cento a vitigni a bacca bianca, di cui il vermentino risulta essere la massima espressione, come testimonia quest'anno il vibrante e dinamico Vermentino Superiore del Generale.

INDIRIZZO Via Provinciale, 189
19033 Castelnuovo Magra (SP)
TELEFONO 0187 670309
MAIL info@linerovini.it
WEB www.linerovini.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Catia Cesare
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gabriele Gadenz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gabriele Gadenz
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

●○○○○

LOMBARDI

A Terzorio, piccolo paese in provincia di Imperia, già dal secolo scorso la famiglia Lombardi iniziò a impiantare vigneti sostituendo le vecchie coltivazioni di fiori. Il richiamo alla storia in questo luogo è davvero forte: basti pensare che a poche centinaia di metri si trovano i resti di una fornace di epoca romana, realizzata per la produzione di vasi vinari. Oggi Alice Lombardi si occupa dell'azienda con grande passione, curando sia il lavoro in vigna sia in cantina, sempre nel segno della tradizione. La produzione è ampia, con il Pigato Abbajae in buona evidenza.

INDIRIZZO Via Provinciale,
52 - 18010 Terzorio (IM)
TELEFONO 349 3521569
335 7847008
MAIL lombardiazienza
agricola@gmail.com
WEB www.aziendaagricola
lombardi.com
ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Lombardi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpiero Gerbi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE DEL GENERALE 2020

Bianco Doc - Vermentino 90%, Malvasia 5%, Trebbiano 5%
Alc.13,5% | €15 | Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Smagliante giallo paglierino. Quadro olfattivo di fiori bianchi tra cui spiccano sambuco e biancospino. Seguono albicocca, mela, cedro e ricordi di maggiorana. Avvolgente al palato, con una spinta fresca, ammandorlata e gessosa a disegnare un lungo e nitido finale. Polpo arrostito con polvere di olive taggiasche.

COLLI DI LUNI VERMENTINO PIANORO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO ABBAJAE 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €12
Bt.4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Ha il colore delicato della paglia e regala profumi fruttati di pesca nettarina, mela e agrumi insieme ai tipici rimandi di timo, aneto e biancospino. Morbidezza e sapidità perfettamente bilanciate portano a una chiusura di classe, con una delicata eco salmastra. Fiori di zucca ripieni.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE AL SOLE DEL GARIN 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Giovanna Maccario, architetta, eredita dal padre la grande passione per il Rossese di Dolceacqua. Il suo obiettivo principale è la valorizzazione delle piccole diversità organolettiche espresse dalle varie nomenclature, antico nome dei cru in questo areale. Curando con attenzione la maturazione, per preservare le durezze dei suoi vini, riesce a presentare sempre prodotti di grande carattere. Anche quest'anno il suo Rossese Posau' ottiene ottimi risultati, staccando di un soffio l'impeccabile Posau' Biamonti. In dirittura d'arrivo il riconoscimento ufficiale delle Menzioni Geografiche Aggiuntive.

INDIRIZZO Via Torre, 3 - 18036

San Biagio della Cima (IM)

TELEFONO 333 2063295

MAIL maccariodringenber@yahoo.it

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 23.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giovanna Maccario

e Goetz Dringenberg

CONDUZIONE ENOLOGICA Livio Soria

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Il termine Maixei, parola dialettale che identifica i muretti a secco tipici delle campagne liguri, è stato scelto per rappresentare il settore vitivinicolo all'interno della cooperativa Florcoop, in val Nervia. La produzione enoica continua da oltre dieci anni nel segno dei grandi risultati, guadagnando sempre nuovi traguardi grazie alla valida competenza tecnica della squadra capitanata da Fabio Corradi. Quest'anno la massima espressione è data dal Rossese di Dolceacqua Superiore Barbadirame, dedicato al pittore ligure Mario Raimondo, che arriva a sfiorare l'eccellenza.

INDIRIZZO Località Porto

18035 Dolceacqua (IM)

TELEFONO 0184 205015

MAIL cantina@maixei.it

WEB www.maixei.it

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio

Corradi, Claudio Dacasto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Pasquale Restuccia

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROSSESE DI DOLCEACQUA POSAU' 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €25

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Abito rosso scarlatto. Profilo odoroso garbato, con ciliegia e lampone a sferzare un effluvio di pepe e noce moscata su un fondo di macchia mediterranea. Grande personalità gustativa, grandi armonia e struttura che emozionano in un epilogo lungo e ammandorlato. Cosciotto di capriolo al forno.

ROSSESE DI DOLCEACQUA POSAU' BIAMONTI 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €30

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSSESE DI DOLCEACQUA LUVAIRA 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €25

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSSESE DI DOLCEACQUA 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €15

Bt.5.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE BARBADIRAME 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14,5% | €20 |

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino vivo. Ampio bagaglio olfattivo dominato da prugna e ciliegia nera, con ibisco, iris e mirto a condurre verso una speziatura dolce di noce moscata e pepe bianco. Perfetto equilibrio giocato tra tannini signorili, generosa freschezza e incantevole sapidità. Scaloppine di vitello alla pizzaiaola.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PODERE GRECALE

Lo scenario che si apre appena giunti a Podere Grecale è davvero incantevole: il mare sembra raggiungere le vigne regalando loro il suo benefico effetto. Siamo in valle Armea, dove Lino Roncone e la figlia Serena si dedicano in maniera sinergica alla coltivazione dei maggiori vitigni liguri, ottenendo anche quest'anno ottimi risultati con la Granaccia Superiore Beusi e il Vermentino Superiore Maën. Il risultato più ambito è arrivato però con uno strepitoso Moscatello di Taggia Passito, che ottiene il riconoscimento delle quattro Viti.

INDIRIZZO Via Ciusse - Località Bussana - 18038 Sanremo (IM)
TELEFONO 0184 1955158
MAIL serena@poderegrecale.it
WEB www.poderegrecale.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Serena Roncone
CONDUZIONE ENOLOGICA Lino Roncone, Serena Roncone, Roberto Muccifuori
CONDUZIONE AGRONOMICA Lino Roncone, Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

PODERE LAVANDARO

Questa piccola cantina dei Colli di Luni è ubicata nella piazzetta del castello Malaspina. Marco Taddei è coadiuvato in vigna dal figlio Francesco, sommelier AIS, mentre la moglie Rosanna cura l'aspetto commerciale. Le condizioni dell'annata 2020, insieme all'esposizione e all'altitudine, regalano vini di grande freschezza, non scontata in questa zona. Marco punta alla qualità e si è da poco dotato di una pressa pneumatica: posta al secondo piano della cantina, può travasare i mosti nelle botti per caduta. Il Vermentino spicca per tensione e gradevolezza.

INDIRIZZO Via Castiglione 54035 Fosdinovo (MS)
TELEFONO 0187 68202
MAIL info@poderelavandaro.it
WEB www.poderelavandaro.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 24.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Taddei
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Taddei, Giorgio Baccigalupi, Davide Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Taddei
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) RIVIERA LIGURE DI PONENTE MOSCATELLO DI TAGGIA PASSITO 2019

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.14,5% | €32 (0,375)
 Bt.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
 Brillante livrea dorata. Profumi intensi di frutta disidratata, cedro e mandarino canditi, bergamotto e accenni di glicine e fiori di zagara. Chiusura speziata con sbuffi di armellina amara. Sorso che avvolge, con un lungo epilogo connotato dal bilanciamento gustativo tra freschezza e morbidezza. Stilton.

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE MAËN 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €16 | Bt.1.600
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA SUPERIORE BEUSI 2019

Rosso Doc - Granaccia 100% | Alc.15% | €18
 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €12
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ COLLI DI LUNI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15
 Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
 Giallo paglierino iridescente. Ricami di mela verde in primo piano accolgono cenni di pesca acerba, ginestra e un variegato vegetale di aromi mediterranei. L'assaggio è giocato sulla verticalità, un'intrigante spalla acida integrata alla sapidità regala una piacevole persistenza. Branzino alla ligure.

+++ CANIZZO 2018

Bianco Igt Passito - Vermentino 100% | Alc.15%
 €20 (0,5) | Bt.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ MASÉRO 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18
 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ ROSATO 2020

Rosato Igt - Vermentino nero 100% | Alc.12,5% | €14
 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ VERMENTINO NERO 2020

Rosso Igt - Vermentino nero 100% | Alc.12,5% | €15
 Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ VIGNANERA 2019

Rosso Igt - Merlot 60%, Canaiolo 40% | Alc.13,5%
 €18 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE MAËN 2015

POGGI DELL'ELMO

Alla fine degli anni Novanta Elmo Guglielmi produceva vino sfuso. Insieme al figlio Gianni, decise di abbandonare gradualmente la coltivazione delle rose per dedicarsi solo al settore enologico. La viticoltura nella zona è difficile: i terreni sono impervi, ma garantiscono un ambiente ideale per la vite. Gianni oggi guarda il proprio appezzamento con orgoglio, consapevole che il vigneto dei Pini offre ancora un po' di spazio da sfruttare. La vinificazione, prettamente tradizionale, condotta nella minuscola cantina, produce ottimi risultati, tanto che il Pini Dante raggiunge il podio.

INDIRIZZO Corso Verbone,
135 - 18036 Soldano (IM)
TELEFONO 338 4736742
MAIL poggidellelmo@gmail.com
WEB www.poggidellelmo.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 15.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni Guglielmi
CONDUZIONE ENOLOGICA Valter Bonetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

POSSA

Il sole, il mare, la struggente bellezza di Riomaggiore e la passione di Samuele Heydi Bonanini per il proprio lavoro costituiscono l'alchimia preziosa che rende così peculiari i vini di questa realtà produttiva, che di anno in anno guadagna fama e consensi fra gli appassionati. In cantiere un progetto sperimentale per il trattamento in vigna, con lo scopo di abbattere drasticamente l'utilizzo di rame e zolfo, e l'acquisizione di vigneti in due zone delle Cinque Terre. Lo Sciacchetra continua a mostrare finezza ed eleganza.

INDIRIZZO Via Sant'Antonio,
72 - 19017 Riomaggiore (SP)
TELEFONO 348 3162470
MAIL info@possa.it
WEB www.possa.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Heydi Bonanini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Heydi Bonanini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Heydi Bonanini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROSSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE PINI DANTE 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Rosso rubino tendente al granato. Marasca, ibisco e pepe bianco aprono il racconto odoroso, che si completa con fiori di sambuco, iris e cacao amaro. Palato di personalità spiccata, evidenziata dal tannino mai invadente. Notevole struttura e finale lungo, netto e deciso. Pasta alla gricia.

ROSSSESE DI DOLCEACQUA BARBAPEPIN 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €18
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSSSESE DI DOLCEACQUA 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €14
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2018

Bianco Dop Passito - Bosco 80%, Rossese bianco 20% | Alc.13,5%
€75 (0,375l) | Bt.1.600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 24 mesi

Livrea dorata con riflessi ramati. L'olfatto è pennellato da albicocca disidratata, nespola, papaia candita, miele di tiglio, frutta secca e nuance di zafferano. La progressione gustativa è lenta: la delicata sapidità dialoga con la suadente morbidezza in un contrappunto perfetto. Gratin ai frutti di bosco.

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2019

Bianco Dop Passito - Bosco 80%, Rossese bianco 20% | Alc.14%
€75 (0,375l) | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Terracotta 24 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

LA RINASCITA 2017

Rosso Passito - Bonamico 50%, Canaiola 50% | Alc.14% | €70 (0,375l)
Bt.980 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

CINQUE TERRE 2020

Bianco Doc - Bosco 80%, Albarola 10%, Vermentino 10% | Alc.13,5%
€27 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PARMAEA 2020

Bianco - Vermentino 60%, Albarola 20%, Trebbiano toscano 20%
Alc.13% | €26 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROSSSESE
DI DOLCEACQUA
BARBAPEPIN 2018

ROSSSESE
DI DOLCEACQUA
SUPERIORE PINI DANTE 2017

TENUTA LA GHIAIA

Realtà produttiva che consolida la sua vocazione verso il vermentino, declinato in molteplici interpretazioni. Bellissima la tenuta, ai piedi della collina di Falcinello: può vantare antiche vigne messe a dimora su un terreno franco, sabbioso e ricco di fossili marini. Il minimo intervento in cantina, garantito dal ritorno del talentuoso Andrea Di Maio, apporta ai vini spontanee caratteristiche che richiamano congiuntamente vitigno e territorio. Interessante l'uso di botti in cemento a forma di uovo, con le quali si produce Ithaa.

INDIRIZZO Via Falcinello, 127
19038 Sarzana (SP)
TELEFONO 338 8862804
MAIL cantina@tenutalaghiaia.it
WEB www.tenutalaghiaia.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Olivia Lotti
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide
De Santis, Andrea Di Maio
CONDUZIONE AGRONOMICA Davide
De Santis, Andrea Di Maio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA MAFFONE

Bruno ed Eliana, per anni pendolari dell'ormeoasco, hanno deciso di dimorare stabilmente nel piccolo borgo di Acquetico, circondato dai vigneti dislocati tra i 500 e i 700 metri di quota. I nuovi impianti prosperano, accuditi con amore dal vulcanico Bruno e dai suoi collaboratori. L'azienda propone vini che si abbinano a tutte le portate di un pranzo ideale, dall'aperitivo al dolce, fino a chiudere con grappe prodotte con le sue vinacce. Quest'anno in evidenza il Pigato Superiore Guanò, che lambisce l'eccellenza.

INDIRIZZO Salita Case Soprane,
11 - Frazione Acquetico
18026 Pieve di Teco (IM)
TELEFONO 347 1245271
339 6582592
MAIL info@tenutamaffone.it
WEB www.tenutamaffone.it
ANNO FONDAZIONE 2009

VITICOLTURA In conversione al biologico
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Bruno Pollero
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Biglino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ITHAA 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.1.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi

Un sipario d'oro lucente che rivela sfumature salmastre in dialogo con richiami di macchia mediterranea, frutti a polpa gialla e lievi accenti speziati. Sorso pieno e profondo, temperamento vigoroso, con durevole scia sapida a conferire grande personalità. Seppie in zimino.

COLLI DI LUNI VERMENTINO ATYS 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI DI LUNI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12% | €11
Bt.15 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SUPERIORE GUANÒ 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Colore giallo paglierino tenue. Ouverture di pesca gialla appena matura, fiori di sambuco, erbe aromatiche e leggerissima speziatura dolce. In bocca è deciso e avvolgente, con freschezza e sapidità in evidenza, il tutto legato da un'eleganza d'altitudine. Finale secco e delicato. Soufflé di zucchini.

ORMEOASCO DI PORNASSIO PASSITO 2016

Rosso Doc Passito - Ormeasco 100% | Alc.16%
€30 (0,375l) | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

DUEZEROSSETTE BRUT ROSÉ NON DOSATO 2016

Rosato Metodo Classico - Ormeasco 100% | Alc.12,5%
€30 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ORMEOASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ 2020

Rosato Doc - Ormeasco 100% | Alc.13% | €14
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

ORMEOASCO DI PORNASSIO 2019

Rosso Doc - Ormeasco 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TERRE BIANCHE

Sullo splendido colle in val Nervia, a poca distanza dal mare e dalle Alpi Marittime, laddove la visuale spazia a perdita d'occhio sulle vigne curate ad arte, Filippo Rondelli prosegue nella sua opera di vigneron meticoloso, attento studioso dell'areale di Dolceacqua. Con i vini del millesimo 2020 l'azienda celebra un traguardo importante, i 150 anni di storia, affermando la propria vocazione e il secolare radicamento nel comprensorio. I Rossese Bricco Arcagna e Terrabianca, insieme al Pigato Arcana, si riconfermano, con la vendemmia 2019, prodotti di elevato standard qualitativo.

INDIRIZZO Località Arcagna
18035 Dolceacqua (IM)
TELEFONO 0184 31426
MAIL terrebianche@terrebianche.com
WEB www.terrebianche.com
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 49.500
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Filippo Rondelli e Nicola Laconi
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco
CONDUZIONE AGRONOMICA Diego Passaniti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DI LEVANTO

Il forte legame con la terra natale e l'amore per le vigne, trasmesso dal nonno Emilio, hanno portato Roberto Figaroli a riprendere la tradizione familiare dedicandosi ai terreni di proprietà. Nel 2010 nasce l'azienda agricola Terre di Levante e vengono recuperati i vigneti sulle colline circostanti, tra cui lo storico Le Ghiare. I vini ottenuti sono autentici: descrivono il paesaggio tipico di questa parte della Liguria e rispecchiano la passione e l'intraprendenza del produttore. Si distingue il Rosso di Mare, da uve sangiovese, merlot e cilieggiolo.

INDIRIZZO Via San Gottardo,
1 - 19015 Levante (SP)
TELEFONO 339 5432482
MAIL terredilevanto@libero.it
WEB www.terredilevanto.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 2,2 **BOTTIGLIE** 9.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto Figaroli
CONDUZIONE ENOLOGICA Giorgio Baccigalupi
CONDUZIONE AGRONOMICA Elisa Garramone, Alessandro Raiti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROSSESE DI DOLCEACQUA BRICCO ARCAGNA 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.14% | €29 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rosso cremisi con inserti granato. Si annuncia con amarena, ribes nero, alloro e gardenia, evolvendo fra tabacco scuro, radice di liquirizia, cannella e pepe nero. Evidenti la trama fine del tannino vellutato e l'intreccio solido di freschezza e sapidità. Felicamente balsamica la chiusa. Punta di vitello al ginepro.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO ARCANA BIANCO 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €22
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSSESE DI DOLCEACQUA TERRABIANCA 2019

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13% | €24 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.17.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROSSESE DI DOLCEACQUA 2020

Rosso Doc - Rossese 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSSESE DI
DOLCEACQUA BRICCO
ARCAGNA 2012 | 2016

COLLINE DI LEVANTO ROSSO DI MARE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 55%, Merlot 25%, Cilieggiolo 20%
Alc.13% | €14 | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Manto rubino di notevole fittezza. Il quadro olfattivo propone ciliegia in confettura, gelatina di ribes, melograno e una lieve speziatura e si completa con una raffinata tessitura d'erba tagliata e foglie di mirto. Ingolosisce con equilibrio, morbidezza, tannini levigati e vivace freschezza. Involntini di petto di pollo alle erbe.

COLLINE DI LEVANTO BIANCO GIAÈ 2019

Bianco Doc - Vermentino 60%, Albarola 30%, Bosco 10%
Alc.12,5% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COSTA DE BRASSÙ 2019

Rosso - Cilieggiolo 70%, altre varietà 30% | Alc.12,5%
€9 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GIÀNCO 2019

Bianco - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

U CANTIN

Il bosco di noccioli e l'oliveto circondano il vigneto inerbito, disposto su terrazzamenti. Più in alto si realizza un nuovo ampliamento, rimodellando il versante a ciglioni per consentire una parziale meccanizzazione. Nella piccola cantina, con i muri esterni ricoperti da una rete ombreggiante di tillanze, Domenico Cuneo Castillo porta avanti diversi esperimenti di vinificazione con i vitigni autoctoni meno conosciuti, come il sori, e continua il meticoloso studio sull'esigente vitigno scimiscià, che si esprime ai massimi livelli nel memorabile passito Maccaia.

INDIRIZZO Via San Gaetano,
89 - 16040 San Colombano

Certenoli (GE)

TELEFONO 0185 358578

MAIL ucantin@libero.it

WEB www.ucantin.it

ANNO FONDAZIONE 1994

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 0,6 **BOTTIGLIE** 5.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maria Teresa Penco

CONDUZIONE ENOLOGICA

Domenico Cuneo Castillo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Domenico Cuneo Castillo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CLAUDIO VIO

Claudio Vio ha dimostrato sin da giovane la sua passione per il vigneto, lavorando i terreni di famiglia e cercando subito di ampliarli; con la messa a dimora di nuove viti, inoltre, ha selezionato le più adatte a quell'ambiente pedoclimatico. Con una conduzione attenta, coadiuvato dal figlio Stefano, ormai coinvolto in pianta stabile, e una vinificazione accurata e tradizionale in cantina, produce vini che rispettano fedelmente il luogo di provenienza. Da segnalare, oltre al classico Pigato, un convincente Vermentino e una Granaccia schietta e fruttata.

INDIRIZZO Frazione Crosa,

16 - 17032 Vendone (SV)

TELEFONO 339 7077180

MAIL claudio.vio@libero.it

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Claudio Vio

CONDUZIONE ENOLOGICA Valter Bonetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Vio, Stefano Vio

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿🌿 (91) MACCAIA 2017

Bianco Passito - Scimiscià 100% | Alc.14% | €28 (0,375l)

| Bt.520 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Ammalia con tonalità ambrate. Inebria con l'opulenza dei profumi: fiori secchi, caramella d'orzo, miele, scorza d'arancia candita, maceruja e albicocca disidratata, e poi ceralacca e smalto, refoli balsamici e iodati. Emoziona la dolcezza stemperata con freschezza e sapidità. Indimenticabile. Crostini al blu di capra e miele.

🌿🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI Ponente Pigato 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €12 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Vivido giallo paglierino. Olfatto intenso con evidenze di erbe aromatiche, pesca a polpa gialla, macchia mediterranea e fiori di campo. Sorso scorrevole, spalla acida in giusta evidenza e buona struttura. Aromi iodati chiudono piano l'assaggio. Tartare di tonno con erba cipollina.

🌿🌿🌿 GRANACCIA 2019

Rosso Igt - Granaccia 100% | Alc.13% | €14

Bt.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿🌿🌿 RUNCU BRUJAU

Rosso - Dolcetto 35%, Granaccia 35%, Rossese 30%

Alc.12% | €12 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿 RIVIERA LIGURE DI Ponente Vermentino 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €12

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

In questa realtà produttiva, magistralmente condotta da Danilo e Roberto Tozzi, la passione profusa verso il vitigno pigato si consolida sempre di più con il passare degli anni. Un nuovo percorso, connotato da fermentazioni spontanee, utilizzo di lieviti indigeni, assenza di filtrazioni e ricorso alle sole decantazioni, caratterizza il lavoro in cantina di Simone, figlio di Roberto. La vendemmia 2020 ha regalato soddisfazioni sia sotto il profilo qualitativo sia sotto quello delle quantità prodotte, consentendo così di soddisfare una richiesta sempre crescente.

INDIRIZZO Strada Privata Molino Javè, 23 - 18100 Imperia (IM)
TELEFONO 348 3959569
MAIL visamoris@libero.it
WEB www.visamoris.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 24.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Tozzi
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone Tozzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Sotto la guida attenta di Filippo e della famiglia Zangani si continua la ricerca e il recupero dei vitigni tradizionali nei poderi storici di proprietà - il Mortedo, il Fabbriotti e il Boceda -, dove il vermentino è indiscusso protagonista. La produzione riguarda anche l'olio, soprattutto da cultivar leccino e razzola. L'azienda è situata nel comune di Ponzano Superiore, ubicato nella parte più a ovest dei Colli di Luni. I vigneti di proprietà arrivano a 10 ettari.

INDIRIZZO Via Gramsci, 46 - Località Ponzano Superiore - 19037 Santo Stefano Magra (SP)
TELEFONO 0187 632406
MAIL box@zangani.it
WEB www.zangani.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 75.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Zangani
CONDUZIONE ENOLOGICA
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PIPIPIPI RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO VERUM 2020

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13% | €16
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Vividezza dorata e impalcatura olfattiva coerente col sorso. Debuto floreale: camomilla, biancospino e ginestra, poi mela renetta, erbe aromatiche e suggestivi sbuffi di macchia mediterranea. Beva appagante, di buona struttura, e gentile lunghezza. Zuppa di pesce.

PIPIPIPI VISAMORIS ZERO 2013

Bianco Metodo Classico - Pigato 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIPIPIPI RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SOGNO 2019

Bianco Doc - Pigato 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.4.400
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIPIPIPI VISAMORIS BRUT 2015

Bianco Metodo Classico - Pigato 100% | Alc.12,5% | €25
Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIPIPIPI VISS 2020

Bianco Metodo Ancestrale - Pigato 100%
Alc.11% | €15 | Bt.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIPIPIPI PEPP'ONE 2017

Bianco - Pigato 100% | Alc.13% | €30 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PIPIPIPIPI RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SOGNO 2015

PIPIPIPIPI (91) COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE BOCEDA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €18
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino luminoso. Profilo odoroso intrigante, tratteggiato da fiori bianchi su uno sfondo agrumato cui seguono nepola e rosmarino. Sorso vellutato, gratificato da un ritorno aromatico di pesca gialla e richiami di arbusto di mirto. Chiusura lunga e salmastra. Gnocchi di castagna al pesto di mortaio.

PIPIPIPI COLLI DI LUNI ALBAROLA FELETTI 2020

Bianco Doc - Albarola 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.4.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIPIPIPI COLLI DI LUNI VERMENTINO MORTEDO 2020

Bianco Doc - Vermentino 90%, Albarola 5%, Malvasia 5%
Alc.13% | €14 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

PIPIPIPI MARFI ROSSO 2020

Rosso Igt - Merlot 70%, Syrah 20%, Canaiolo 10% | Alc.13,5%
€11 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIPIPIPI GEMMA 2020

Rosso Igt - Vermentino nero 100%
Alc.13% | €15 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PIPIPIPIPI COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE BOCEDA 2015