



Albana La Torre

(1995)

Nel minuscolo e suggestivo areale della valle di Albana, a ridosso delle Cinque Terre, Maria Beghi è riuscita a modellare la sua proprietà con competenza agronomica e dinamismo, dando vita a prodotti che rappresentano la sua grande passione: il vino e l'olio. Grazie alla cantina ampliata e alla preziosa collaborazione con l'enologo Walter De Battè, l'azienda si muove sempre guardando al futuro, esprimendo originalità. Il rosso Shaula è un vino mediterraneo di buon corpo con una intensa e aromatica espressione olfattiva.

Via Castellana, 3 - Località Campiglia - 19132 La Spezia (SP)
T. 333 8397759 | M. info@albanalatorre.it
www.albanalatorre.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Maria Beghi

Cond. enologica: Maria Beghi, Walter De Battè

Cond. agronomica: Maria Beghi

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



SHAULA 2019

Rosso - Grenache 90%, Aleatico 10%

Alc. 13% | € 36 | Bt. 1.190 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Rosso rubino intenso. Mora di rovo, scioppo di ribes nero, ciliegia, richiami di sottobosco, seguiti da un refole balsamico che ricorda le essenze mediterranee. Il sorso è pieno, equilibrato, il tannino è garbato. Freschezza e sapidità regalano dinamicità all'assaggio con epilogo delicatamente tostato. Agnello al forno con rosmarino.



Massimo Alessandri

(1996)

Massimo Alessandri dimostra la sua vocazione per la viticoltura operando con grande volontà in due direzioni. Una riguarda i vitigni autoctoni della zona, primo fra tutti il pigato, che nella versione Vigne Vèggie trova sempre lusinghieri apprezzamenti, soprattutto con un'evoluzione di qualche anno. L'altro amore è rivolto a qualche vitigno della Francia meridionale, da cui, con un'accurata scelta di cloni e ambiente pedoclimatico, riesce a proporre vini di alta qualità come il Viorus e il Ligustico, la cui assenza quest'anno è compensata dalla bella prestazione della Granaccia.

Via Costa Parrocchia, 42 - 18028 Ranzo (IM)
T. 0182 53458 | M. massimoalessandri@libero.it
www.massimoalessandri.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Massimo Alessandri

Cond. enologica: Valter Bonetti

Cond. agronomica: Massimo Alessandri

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO VIGNE VÈGGIE 2020

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Giallo paglierino di buona intensità e vivacità. Al naso rivela sentori fruttati di pesca a polpa gialla matura, macchia mediterranea ed erbe aromatiche con sentori minerali appena accennati. Potente ed equilibrato con durezza ben presenti. Ottima persistenza con un finale asciutto e piacevolmente ammandorlato. Torta salata alle zucchine e origano.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA COSTA DE VIGNE 2020

Rosso Doc - Granaccia 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Costolette di maiale alla brace.



VIORUS 2020

Bianco - Viognier 90%, Roussanne 10%

Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi
Montasio stravecchio.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO COSTA DE VIGNE 2021

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Flan di zucchine e carote.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE COSTA DE VIGNE 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Stracciatella di bufala.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO COSTA DE VIGNE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 14 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Branzino al sale su letto di patate.



CINQUE TERRE LA TORRE
2017 | 2019 | 2020



CINQUE TERRE ALTER EGO
2020



LIGUSTICO
2013 | 2015 | 2018



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
GRANACCIA COSTA DE VIGNE**
2017 | 2018 | 2019



Arrigoni (1913)

L'azienda, con oltre un secolo di attività, ha sede nella periferia di La Spezia e può contare su terreni in posizioni fortunate: sia nell'areale delle Cinque Terre, sia nei Colli di Luni. Riccardo Arrigoni con la moglie Milena e i figli Sara e Andrea si dedica al duro lavoro nei vigneti e alle nuove tecniche in cantina. La loro collaborazione garantisce risultati di alta qualità. Quest'anno a guidare la nutrita schiera di vini di alto profilo è il Colli di Luni Vermentino Superiore Vigna del Prefetto: un vigneto a Castelnuovo Magra dove il vermentino riesce a esprimere le sue doti migliori.

Via Sarzana, 224 - 19126 La Spezia (SP)
T. 0187 504060 | M. info@arrigoni1913.it
www.arrigoni1913.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Riccardo Arrigoni
Cond. enologica: Sara Arrigoni
Cond. agronomica: Andrea Arrigoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE VIGNA DEL PREFETTO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Giallo paglierino vivido. Sentori di erbe aromatiche e fiori di sambuco si intrecciano con cenni di scorza d'agrume, pesca bianca e un richiamo pietroso. L'assaggio è pieno, sapido, compiacente, con una lunga scia rinfrescante e una decisa chiusura di asciuttezza salina. Zuppa di pesce.



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE CASCINA DEI PERI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Triglie in guazzetto.



BLANCHE 2018

Bianco Metodo Classico - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Cappesante gratinate.



CINQUE TERRE PIPATO 2021

Bianco Doc - Bosco 60%, Albarola 20%, Vermentino 20%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



Laura Aschero (1980)

La storica cantina Laura Aschero, una delle più significative della valle Impero, è seguita con grande dedizione da Marco Rizzo, figlio della storica fondatrice, da cui ha ereditato passione e determinazione. Insieme alla moglie Carla e alla figlia Bianca, prosegue nell'opera di valorizzazione dei vitigni del territorio, pigato, vermentino e rossese, esaltandone la tipicità. La produzione di quest'anno mostra come sempre un alto livello qualitativo e mette in evidenza un accattivante Vermentino 2021.

Piazza Vittorio Emanuele, 7 - 18027 Pontedassio (IM)
T. 0183 710307 - 348 5174690 | M. info@lauraaschero.it
www.lauraaschero.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Marco Rizzo
Cond. enologica: Gianpaolo Ramò
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino vivace. Profumi di erbe aromatiche come rosmarino e salvia seguiti da fiori gialli e mentuccia. Suggestioni di mela renetta, albicocca, pesca bianca. Chiude con un leggero balsamico di eucalipto. Il sorso è equilibrato, di buona struttura e persistenza. Finale elegante e nitido. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetto di branzino gratinato.



ROSATO 2021

Rosato - Rossese 70%, Vermentino 30%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE 2021

Rosso Doc - Rossese 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA TRAMONTI 2009



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE CASCINA DEI PERI 2016 | 2017 | 2020



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2018 | 2019 | 2020



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2018 | 2019 | 2020



Maria Donata Bianchi

(1977)

La vista aperta sullo splendido golfo dianese fa da corollario ai vigneti, sorvegliati da vicino dalla macchia mediterranea. Qui Marta Trevia porta avanti con passione l'azienda di famiglia, avendo ereditato dal padre Emanuele la filosofia di produrre vini basati sull'equilibrio e dai tratti distintivi ben delineati. La grandinata dell'anno scorso non ha pregiudicato la qualità complessiva, che si attesta su livelli elevati e dove spicca il Vermentino per finezza e facilità di beva. Da quest'anno in etichetta la certificazione biologica ufficiale.

Via Merea, 101 - Località Valcrosa - 18013 Diano Arentino (IM)
T. 0183 498233 | M. info@aziendaagricolabianchi.it
www.aziendaagricolabianchi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Emanuele Trevia
Cond. enologica: Marta Trevia
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino con riflessi verdolini. Nitidi sentori di mela golden, salvia, rosmarino e gelsomino contornati da accenni erbacei. Bocca rotonda e avvolgente, che viene ben mitigata dalla vivace freschezza e dalla nota sapida. Finale elegante. Pesce spada al cartoccio.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO

2017 | 2018 | 2019



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO

2017 | 2018 | 2019



Bio Vio

(2000)

Fiocco azzurro in famiglia con l'arrivo di Ettore a far compagnia alla sorellina Clelia, li immaginiamo teneramente complici mentre osservano mamma Caterina, papà Vincenzo e nonno Aimone durante le importanti fasi di lavoro. Continuità quindi è la parola d'ordine, anche dal punto di vista della valorizzazione dei vitigni autoctoni e delle pratiche che vengono adottate a tutela del territorio e dell'espressività dei suoi prodotti. Il Pigato Bon in da Bon si conferma anche quest'anno al vertice, in scia un sontuoso Grand-Père e a seguire un'intera gamma di alto profilo.

Via Crociata, 24 - Frazione Bastia - 17031 Albenga (SV)
T. 0182 20776 | M. info@biovio.it
www.biovio.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giobatta Aimone Vio
Cond. enologica: Vincenzo Sorrentino, Caterina Vio
Cond. agronomica: Giobatta Aimone Vio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO BON IN DA BON 2021

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino smagliante. Olfatto intenso di pesca gialla, frutta agrumata, timo e maggiorana, biancospino, fresche erbe di campo in evidenza, nuance minerali, cenni balsamici e resinosi. Palato ricco, struttura generosa, beva di armonioso equilibrio e lunga persistenza, chiusura sapida e ammandorlata. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO GRAND-PÈRE 2020

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO MARENÈ 2021

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetti di scorfano con carciofi.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO AIMONE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla pescatora.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO ESSENZA 2021

Bianco Doc - Pigato 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



ROSATO 4C 2021

Rosato Igt - Rossese 100%

Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con burro e salmone.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO BON IN DA BON

2017 | 2018 | 2019



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO GRAND-PÈRE

2017 | 2018 | 2019



Bruna (1970)

Francesca Bruna sapeva benissimo che l'eredità lasciata dall'indimenticato papà Riccardo sarebbe stata particolarmente ingombrante. Con il suo carattere indomito e deciso, coadiuvata dal marito Roberto, ha saputo perpetuare la grande qualità dei suoi vini. Qualche leggera innovazione tecnica in cantina, introdotta dopo un attento studio e una sperimentazione adeguata, ha consentito di rimanere al passo con i tempi, senza snaturare mai il prodotto. Il Pigato U Baccan, sontuoso come al solito, raggiunge anche quest'anno la meritata eccellenza.

Via Umberto I, 81 - Frazione Borgo - 18020 Ranzo (IM)
T. 0183 318082 | M. info@brunapigato.it
www.brunapigato.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 8,5 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesca Bruna
Cond. enologica: Valter Bonetti
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO U BACCAN 2020

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 14% | € 36 | Bt. 1.900 | Ferm. Legno e Acciaio e Terracotta
Mat. Legno 12 mesi

Giallo paglierino vivace. Bouquet particolarmente elegante: pesca gialla, macchia mediterranea baciata dal sole estivo, erbe aromatiche, fiori bianchi freschi e timidi profumi balsamici e minerali. L'esordio al palato è deciso e profondo. Strutturato e fresco, equilibrato e di luminosa finezza. Finale ammandorlato. Frittata di erbe.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO LE RUSSEGHINE 2020

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
Coniglio alla ligure.



PULIN 2020

Rosso Igt - Granaccia 50%, Syrah 50%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Manzo brasato con funghi.



BANSIGU 2021

Rosso Igt - Granaccia 70%, altre varietà 30%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto ai porcini e zucca.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO MAJÉ 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lumache in umido alle erbe.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO U BACCAN**
2017 | 2018 | 2019



PULIN
2017 | 2018 | 2019



Luca Calvini (1978)

Dal poggio di Sanremo continuano ad arrivare conferme sulla costante crescita di questa importante realtà del ponente ligure. Legame con la viticoltura, dinamicità, passione ed espansione portano ancora una volta Luca, Claudia e il resto della famiglia a essere uno dei punti di riferimento del territorio. Fascino ed equilibrio dei sinceri pigato e vermentino, suadenza dell'antichissimo autoctono moscatello di Taggia. La grande qualità di tutta la gamma trova il massimo riscontro nel Vermentino Gold Label, per una meritatissima armoniosa eccellenza.

Via Solaro, 78 - 18038 Sanremo (IM)
T. 0184 660242 | M. info@luigicalvini.com
www.luigicalvini.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca Calvini
Cond. enologica: Gianpiero Gerbi, Ilaria Calvini
Cond. agronomica: Claudia Embriaco
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO GOLD LABEL 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino lucente. Olfatto fine di albicocca, ginestra, tiglio, erbe aromatiche, erbe mediterranee e note iodate. Sorso graffiante ed equilibrato, sorretto da lodevole struttura. Pseudo calore, morbidezza e freschezza gustativa a creare lunga persistenza con elegante chiusura sapida. Filetti di pesce persico al burro e timo.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cicale di mare su letto di verdure.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Cappesante scottate allo zenzero.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE MOSCATELLO DI TAGGIA 2021

Bianco Doc - Moscato bianco 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
MOSCATELLO DI TAGGIA**
2018 | 2019 | 2020



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
VERMENTINO GOLD LABEL**
2018 | 2019 | 2020



Cantine Bondonor (2006)

Luca Menconi conduce la sua piccola azienda affiancato dal fratello e dal padre Giuliano. Dopo numerose esperienze inseguendo vari progetti, decide di mettere radici in questo estremo lembo di Liguria al confine con la Toscana. Dal 2008 abbraccia la filosofia aziendale, dando voce alla natura e operando con competenza e attenzione. Luca guarda al futuro cercando di realizzare vini longevi e caratteristici, cesellando il vermentino in versioni sempre accattivanti. A emergere quest'anno è proprio il Vermentino Lunaris 2021 con un quadro olfattivo intrigante e un sorso equilibrato e snello.

Via Isola Alta, 53 - 19034 Luni (SP)
T. 348 8713641 | M. info@cantinebondonor.com
www.cantinebondonor.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 14.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca Menconi
Cond. enologica: Luca Menconi, Davide Baccigalupi
Cond. agronomica: Luca Menconi
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



COLLI DI LUNI VERMENTINO LUNARIS 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglierino acceso da bagliori di luce. Esordio olfattivo su note vegetali di erba tagliata, un rinfrescante agrume, mela croccante e pesca bianca, che lasciano spazio a fiori e arbusti costieri. Sorso vivo, composto, equilibrato, con nitida freschezza e un epilogo sapido deciso. Torta salata alle zucchine e origano.



ROSA LUNA 2021

Rosato Igt - Canaiolo 40%, Sangiovese 30%, Vermentino nero 30%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Fettuccine ai finferli.



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
AEGIDIUS I VINTAGE**
2016 | 2019

**COLLI DI LUNI VERMENTINO
LUNARIS**
2018 | 2019 | 2020



Cantine Bregante (1876)

La passione di Sergio Sanguineti traspare da ogni parola con cui descrive il proprio lavoro. Il vermentino e la bianchetta sono i vintigni principi di questa realtà del Golfo del Tigullio, ma ad averci colpito di più è il vino che nasce da una piccolissima produzione: il Passito Sole della Costa, appena 150 litri, frutto di un lungo appassimento e di fermentazione spontanea che ne conservano intatta la freschezza. Al vigneto aziendale si aggiunge quest'anno un ettaro di terreno acquistato in val Graveglia, coltivato a vermentino e ciliegio.

Via Unità d'Italia, 47 - 16039 Sestri Levante (GE)
T. 0185 41388 | M. cantinebregante@cantinebregante.it
www.cantinebregante.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Bregante
Cond. enologica: Sergio Sanguineti
Cond. agronomica: Sergio Sanguineti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO PASSITO SOLE DELLA COSTA 2020

Bianco Doc Passito - Bianchetta genovese 80%, Vermentino 20%
Alc. 15% | € 27 (0,375l) | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso risulta complesso con sfumature di mandorla, miele di castagno e fico disidratato. Al palato ingresso morbido e dolce con finale sapido, fresco e durevole, che dona ottimo equilibrio. Panforte.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO ROSSO CA' DU DIAU 2021

Rosso Doc - Ciliegio 40%, Dolcetto 40%, Barbera 20%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Capocollo di Martina Franca.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO VERMENTINO SEGESTA TIGULLIURUM 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Orata all'acqua pazza.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BAIÀ DELLE FAVOLE DOSAGGIO ZERO

Bianco Doc Metodo Classico - Bianchetta genovese 100%
Alc. 12% | € 23 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
24 mesi sui lieviti
Lasagne di verdure.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BIANCHETTA GENOVESE SEGESTA TIGULLIURUM 2021

Bianco Doc - Bianchetta genovese 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO MOSCATO SEGESTA TIGULLIURUM 2021

Bianco Doc Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 5,5% | € 11 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
Crostata di albicocche.



**GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO
BIANCHETTA GENOVESE SEGESTA
TIGULLIURUM**
2018 | 2019 | 2020



**GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO
SPUMANTE DOSAGGIO ZERO BAIÀ
DELLE FAVOLE**
S.A. | S.A. | 2018



Cantine Lunae

(1966)

Con oltre cinquant'anni di attività la famiglia Bosoni è un punto cardinale all'interno della Doc Colli di Luni e di tutto il mondo vitivinicolo ligure. Sempre attento alle aspettative del consumatore al rispetto del territorio e del vitigno, Paolo Bosoni dirige le operazioni dalla vigna alla cantina avvalendosi del prezioso aiuto dei figli Debora e Diego. I loro vini rossi hanno carattere, ma al centro della produzione troviamo il vermentino. È infatti il Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso 2018 a collocarsi a un passo dall'eccellenza, con una versione dinamica e generosa.

Via Bozzi, 63 - 19034 Luni (SP)
T. 0187 669222 | M. info@cantinelunae.com
www.cantinelunae.com

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 85 | **Bottiglie:** 550.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Bosoni
Cond. enologica: Paolo Bosoni
Cond. agronomica: Paolo Bosoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI LUNI VERMENTINO NUMERO CHIUSO 2018

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Giallo paglierino con lampi dorati. Naso complesso e stuzzicante, siglato da fragranze esotiche di papaya, albicocca, susina, uva spina, tratti aromatici di salvia, timo e anice stellato. Il sorso è ampio, sostenuto da sapidità e vigorosa freschezza, con un abbraccio glicerico che rende la beva equilibrata. Cappelante gratinate.



COLLI DI LUNI ALBAROLA 2021

Bianco Doc - Albarola 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pizza frita con provola e salsiccia.



COLLI DI LUNI ROSSO NICCOLÒ V RISERVA 2015

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Pollera nera 15%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Fagiano arrosto.



COLLI DI LUNI VERMENTINO ETICHETTA NERA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetto di dentice in crosta di patate.



PADREFIGLIO

Bianco - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



COLLI DI LUNI VERMENTINO CAVAGINO 2021

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



COLLI DI LUNI ROSSO NICCOLÒ V RISERVA

2012 | 2013 | 2014



COLLI DI LUNI VERMENTINO ETICHETTA NERA

2018 | 2019 | 2020



Casa del Diavolo

(2010)

Continua il lavoro accurato di Federica in vigna, con attenzione alla potatura soprattutto delle piante più vecchie e facendo tesoro dei consigli e delle esperienze di altri viticoltori locali, per un continuo miglioramento della qualità delle uve. Proseguono i nuovi reimpianti sui terrazzamenti sottratti all'abbandono, che risalgono il versante verso Velva, soleggiati per tutto il giorno. Torna in Guida il Ciliegio Nuaggi e si distingue la Bianchetta Ciana per il suo carattere deciso e l'incisiva energia.

Località Montà, 1 - Frazione Missano - 16030 Castiglione Chiavarese (GE)
T. 328 4760159 | M. societacasadeldivolo@gmail.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 5.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Federica Sala
Cond. enologica: Giorgio Baccigalupi, Davide Baccigalupi, Federica Sala
Cond. agronomica: Paolo Pescara
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BIANCHETTA CIANA 2020

Bianco Doc - Bianchetta genovese 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.313 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet sfaccettato: mela e camomilla, fiori di zagara, pompelmo e limone, con un leggero tocco affumicato. In bocca è intenso, piacevole e lungo, di marcata sapidità. Finale leggermente ammandorlato. Riccioli al forno con capperi e pomodori ciliegino.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO CILIEGIOLO NUAGGI 2021

Rosso Doc - Ciliegio 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 524 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Terrina di coniglio.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO ROSSO DELLA MUNTÀ 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 986 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Trippa in umido.



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO BIANCHETTA CIANA

2018 | 2019



GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO ROSSO DELLA MUNTÀ

2017 | 2018



Cascina delle Terre Rosse

(1970)

Una lenta salita, fatta di tornanti e panorami mozzafiato sul mare, porta all'altopiano delle Mânie, sopra Finale Ligure, dove Vladimiro Galluzzo conduce con passione l'azienda di famiglia. L'ottima annata appena trascorsa ha consentito di produrre tutta la selezione dei vini, che si sono attestati su ottimi livelli. Quest'anno spicca il Vermentino, prodotto con uve coltivate sull'altopiano e in parte sul territorio di Pietra Ligure. Si confermano anche Solitario e Pigato. Novità assoluta il Metodo Classico Rosato Lemanie.

Via Mânie, 3/B - 17024 Finale Ligure (SV)
T. 019 698782 | M. cascinaletterrosse@gmail.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Galluzzo
Cond. enologica: Giuliano Noè
Cond. agronomica: Vladimiro Galluzzo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino luminoso. Al naso sentori di mela golden, timo e fiori bianchi si intrecciano con note agrumate di cedro e scorza di lime. All'assaggio è avvolgente e ben bilanciato dalla freschezza. La scia sapida ne valorizza il finale. Branzino al sale su letto di patate.



SOLITARIO 2020

Rosso - Granaccia 50%, Barbera 20%, Merlot 15%, Rossese 15%
Alc. 13,5% | € 48 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Beccacce allo spiedo.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di ombrina gratinato.



APOGEO 2021

Bianco - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.900 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



LEMANIE 2019

Rosato Metodo Classico - Uve tradizionali liguri 100%
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 1.250 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO L'OTTAVA MERAUVIGLIA 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pesce spada gratinato.



LE BANCHE
2018 | 2019 | 2020



SOLITARIO
2017 | 2018 | 2019



Cascina Nirasca

(2003)

Quando Marco Temesio e Gabriele Maglio decisero nel 2003, dopo un'esperienza nella riviera imperiese, di costituire un'azienda nell'alta valle Arroscia, furono subito attratti dal vitigno più rappresentativo della zona: l'ormeasco, un dolcetto piemontese coltivato nel territorio fin dal Medio Evo. Questa passione continua tutt'ora con una conduzione accorta del vigneto e in cantina, rispettando l'uva con una vinificazione attenta, senza alcun cedimento a mode commerciali. Per scarsità di produzione non viene presentato l'Ormeasco di Pornassio Superiore, mentre svetta lo Sciac-trà.

Via alle Alpi, 3 - Frazione Nirasca - 18026 Pieve di Teco (IM)
T. 0183 368067 | M. info@cascinanirasca.com
www.cascinanirasca.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gabriele Maglio e Marco Temesio
Cond. enologica: Alex Berriolo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ 2021

Rosato Doc - Ormeasco 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Accattivante rosa corallo con riflessi rosa tenue, vivo e lucente. Frangente con fruttato di ciliegia non ancora matura, leggero vegetale e frutti di bosco. In bocca è fresco e sapido, con un equilibrio piacevole. Di media struttura, mostra una beva molto nitida ed elegante. Finale asciutto lievemente ammandorlato. Farinata di ceci.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cicale di mare su letto di verdure.



ORMEASCO DI PORNASSIO 2021

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 13.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Stoccafisso in umido con porcini.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di fagiolini e pinoli.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE 2021

Rosso Doc - Rossese 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine allo scoglio.



ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE
2017 | 2018 | 2019



ORMEASCO DI PORNASSIO
2018 | 2019 | 2020



Cian du Giorgi (2018)

Il progetto nacque per salvaguardare secolari vigneti; col tempo si è arrivati a una meticolosa selezione delle uve, cui viene applicata una vinificazione sempre spontanea soprattutto in anfora, ma anche in acciaio e barrique, a seconda delle esigenze. Viene mantenuto il sistema tradizionale a pergola bassa, che protegge i grappoli dai venti e dal sole. Dai vigneti situati a circa 450 metri nasce il Cinque Terre Amante dei Venti, che preserva intatte eleganza, freschezza e sapidità fermandosi a un soffio dall'eccellenza.

Località San Bernardino, 7 - 19018 Vernazza (SP)
T. 349 2359252 | M. info@ciandugiorgiwinery.com
www.ciandugiorgiwinery.com

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 4.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Riccardo e Adeline Giorgi
Cond. enologica: Riccardo Giorgi
Cond. agronomica: Riccardo Giorgi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CINQUE TERRE AMANTE DEI VENTI 2020

Bianco Doc - Albarola 40%, Bosco 30%, Vermentino 30%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi e Terracotta 8 mesi
Giallo paglierino intenso tendente al dorato. Ventaglio aromatico complesso, con suggestioni di macchia mediterranea, timo, salvia, bergamotto e zafferano, impreziosite da sbuffi salmastri. Il sorso è equilibrato e valorizzato dalla scia sapida, che torna nel finale lungo e coerente. Filetto alla Wellington.



ADE 2021

Rosato Igt - Bonamico 40%, Cilieggiolo 30%, Pollera nera 30%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 700 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Terrina di coniglio.



Cooperativa Agricoltura Cinque Terre (1973)

Il ruolo della Cooperativa è da sempre la tutela dei viticoltori, operanti in un contesto territoriale di rara bellezza, dove l'equilibrio tra uomo e natura ne preserva la fragilità e dove si conservano gli elementi della viticoltura eroica. La cantina ha inaugurato da poco il Simposio, icona per i visitatori e ampia area dedicata a degustazioni ed eventi. Al vertice della vasta gamma dei vini, plasmata dal talentuoso enologo Gianfranco Vita, si colloca il Costa de Sèra 2021, che sfodera una raffinata personalità marina, tipica della sottozona. Lo segue uno straordinario Sciacchetrà 2020.

Località Gropo - Frazione Manarola - 19010 Riomaggiore (SP)
T. 0187 920435 | M. info5t@cantinacinqueterre.com
www.cantinacinqueterre.com

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 45 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Gianfranco Vita
Cond. agronomica: Gianfranco Vita
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CINQUE TERRE COSTA DE SÈRA 2021

Bianco Doc - Bosco 50%, Vermentino 40%, Albarola 10%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.725 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Manto paglierino acceso. Eleganti toni di maggiorana, lentisco e rosmarino contornano il quadro fruttato di susina, pera Williams, scorza di cedro, nuance di pepe bianco e sbuffo iodato. Ingresso avvolgente, bilanciato da evidente sapidità e lunga freschezza. Epilogo che invoglia a un nuovo assaggio. Guazzetto di moscardini.



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2020

Bianco Doc - Bosco 80%, Albarola 15%, Vermentino 5%
Alc. 14% | € 35 (0,375l) | Bt. 9.866 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Gorgonzola naturale.



CINQUE TERRE COSTA DE SÈRA 2018 | 2019 | 2020



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA 2012 | 2017

Walter De Battè

(1991)

Nel discorso produttivo di Walter De Battè non c'è solo l'aderenza al terroir nella sua definizione d'insieme, aspetto questo che ha sempre dettato la cifra del suo fare vino, ma da tempo lo sguardo si spinge più in là, verso il Mediterraneo, alla ricerca di un'identità più ampia fatta di mare, solarità e fragranze che disegnano in maniera unica e distinguibile i vini di questo poliedrico protagonista dell'enologia ligure. Harmoge e Saladero, come nelle due passate stagioni, ci hanno regalato emozioni a ogni assaggio e il primo, splendido nella sua armonia, centra il bersaglio dell'eccellenza.

Via Pecunia, 160 - 19017 Riomaggiore (SP)
T. 389 8084812 | M. viniprimaterra@gmail.com
www.primaterra.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Walter De Battè
Cond. enologica: Walter De Battè
Cond. agronomica: Walter De Battè
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



HARMOGE 2019

Bianco - Bosco 40%, Vermentino 40%, Albarola 20%
Alc. 14% | € 43 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
Giallo dorato intenso. Regala fragranze di pesca gialla, mango candito, uva passa e zenzero, seguite da pepe bianco, erbe officinali e refoli salmastri di scogliera. Sorso materico, avvolgente, punteggiato dalla vena fresco sapida che sorregge la progressione gustativa dall'epilogo lunghissimo e dialogante. Sarde a beccafico.



SALADERO 2019

Bianco - Vermentino 50%, Bosco 30%, Albarola 20%
Alc. 14% | € 43 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Linguine allo scoglio.



VIGNA DELLE PIETRE NERE 2019

Rosso - Syrah 50%, Merlot 30%, Ciliegiole 20%
Alc. 14% | € 43 | Bt. 1.080 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CARLAZ 2019

Bianco - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Risotto alla zucca e astice.



TONOS 2018

Rosso - Sangiovese 50%, Syrah 20%, Canaiolo 10%, Ciliegiole 10%, Merlot 10%
Alc. 13% | € 34 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



SALADERO
S.A. | 2018



VIGNA DELLE PIETRE NERE
2017



Paolo Deperi

(2004)

La produzione di Paolo Deperi mantiene una qualità media di alto livello: vini caratterizzati dal territorio, con pratiche di cantina ridotte all'essenziale. Viene raggiunta quasi l'eccellenza col Pigato Superiore Cremen, da uve coltivate a 400 metri tra le frazioni di Ricci e Bonfigliara. L'enologo Andrea Magliano opera in questo caso una breve macerazione in pressa a freddo. Degno di nota anche il Vermentino Tenuta Colombera, con una piccola parte che affina in barrique, ottenuto da vigne a picco sul mare. Una parte dei vigneti è stata recentemente convertita a granaccia.

Borgata Caneto, 2 - 18020 Ranzo (IM)
T. 333 3089919 | M. info@deperi.eu
www.deperi.eu

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Paolo Deperi
Cond. enologica: Andrea Magliano
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SUPERIORE CREMEN 2020

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Giallo paglierino luminoso tendente al dorato. Al naso, un intreccio di frutta gialla matura, zenzero, zagara, gelsomino, mentuccia e maggiorana prelude a un impatto gustativo raffinato e avvolgente, che lascia spazio alla nota salina, che emerge e dona equilibrio. Finale lungo e leggermente ammandorlato. Gamberoni al curry.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO TENUTA COLOMBERA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



ORMEASCO DI PORNASSIO 2021

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Terracotta 5 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



ORMEASCO DI PORNASSIO SCIA-TRÀ 2021

Rosato Doc - Ormeasco 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Coniglio alla ligure.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO
2018 | 2019 | 2020



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SUPERIORE CREMEN
2019



Durin (1900)

Giovanni e il papà Antonio si alternano tra vigna e cantina in un lavoro coordinato che aggiunge nuove tecniche alle esperienze consolidate, sempre nel rispetto dell'espressione del terroir e nella continua ricerca per rispondere alle esigenze delle piante. Interessante la proposta di visita in jeep dei terrazzamenti più ripidi del vigneto di Ponterotto, che sale oltre i 500 metri, dove si domina il panorama della valle Arroscia, tra monti e mare, con intorno la macchia mediterranea. La complessità del Vermentino Lunghéra conquista il punteggio più alto.

Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV)
T. 0182 547007 | M. info@durin.it
www.durin.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 13.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Antonio Basso
Cond. enologica: Giovanni Basso
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO LUNGHÉRA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Molto luminoso nella veste giallo paglierino con riflessi dorati. Ai profumi tipici del vitigno, con mela renetta, erbe aromatiche e pescanoce in evidenza, si aggiunge una gustosa nota di mandorla tostata. Di ottima bevibilità, caldo, decisamente sapido e di buon equilibrio. Trofé al pesto.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA STISSA 2021

Bianco Doc - Granaccia 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO BRAIE 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittata di erbe.



ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Spezzatino di manzo.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO GÉVA**
2017 | 2019 | 2020



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
VERMENTINO LUNGHÉRA**
2020



Fontanacota (2001)

Grandi cambiamenti nella conduzione agronomica grazie al lavoro dei giovani Ludovico Berta e Andrea Colombo, che applicano tecniche di potatura e tecnologie innovative di monitoraggio a distanza per futuri nuovi esperimenti. La vicinanza con aree boscate e di alta biodiversità è segnalata sulle belle etichette delle magnum, dove sono raffigurati gli animali indesiderati nei vigneti: cinghiale, tasso, volpe e capriolo. L'Ormeasco Superiore, dal vitigno più difficile in queste annate calde, coltivato nelle vigne più significative di Pornassio, sfiora l'eccellenza.

Via Provinciale, 137 - Frazione Ponti - 18024 Pornassio (IM)
T. 333 9807442 | M. info@fontanacota.it
www.fontanacota.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marina Berta
Cond. enologica: Alex Berriolo
Cond. agronomica: Andrea Colombo, Ludovico Berta
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 6 mesi
Bel rosso rubino lucente. Intenso e tipico nei profumi, rivela piccoli frutti rossi, dalla fragolina all'amarena e infine la ciliegia. La complessità si arricchisce di ricordi di rabarbaro, geranio, legno e spezie dolci. Equilibrato e di buona persistenza, con un gradevole finale ammandorlato. Petto d'anatra laccato al miele.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE BARBAZÉNÀ 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Ricciola al forno con patate e carciofi.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA SAN GIORGIO 2021

Rosso Dop - Granaccia 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Verdure pastellate.



ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ 2021

Rosato Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ceviche di gamberi.



**ORMEASCO DI PORNASSIO
SUPERIORE**
2017 | 2018 | 2019



**ORMEASCO DI PORNASSIO
SCIAC-TRÀ**
2018 | 2019 | 2020



Gajaudo

(1986)

L'azienda condotta da decenni da Fulvio e Giulio Gajaudo unisce alla tradizione la modernità della comunicazione col progetto ecologico "adotta un filare" promosso da Giorgia Gajaudo. L'annata appena trascorsa è stata caratterizzata da un clima caldo e da escursioni termiche che hanno concentrato i profumi soprattutto nei vini bianchi, ma la storica azienda di Isolabona, nell'entroterra di Ventimiglia, associa da sempre il suo nome al vitigno principe della zona: il rossese, che raggiunge l'eccellenza con il vino dello storico vigneto Luvaia, con più di ottant'anni di età.

Via Provinciale, 7 - Località Bunda - 18035 Isolabona (IM)
T. 0184 208095 | M. info@gajaudo.it
www.gajaudo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giulio e Fulvio Gajaudo
Cond. enologica: Daniela Serra
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSESE DI DOLCEACQUA LUVAIA 2019

Rosso Doc - Rossese 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 10 mesi
Rubino con riflessi granato. Olfatto nitido di confettura di ciliegia, cassis, ibisco, pepe nero, grafite, tabacco ed effluvi balsamici di eucalipto. Assaggio avvolgente, caldo e vigoroso, con una trama tannica ben calibrata dalla vivace freschezza, sapido e con un finale lungo e appagante. Faraona al forno.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



ROSSESE DI DOLCEACQUA 2021

Rosso Doc - Rossese 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Rossese 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine allo scoglio.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO PEJUNA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Orata all'acqua pazza.



ROSSESE DI DOLCEACQUA
2017 | 2018 | 2019



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO
2017 | 2018 | 2019



Giacomelli

(1993)

Un'azienda a conduzione familiare guidata da Roberto Petacchi aiutato dal recente ingresso del figlio Tommy. Filari ordinatissimi con particolare attenzione all'uso delle risorse idriche, selezione delle uve migliori e rese per ettaro bassissime. Si prediligono micro vinificazioni separate per valorizzare le uve conferite da pluralità di terreni e altimetrie, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche del connubio vitigno-territorio. I vini si confermano su ottimi livelli col Vermentino Pianacce in primo piano, seguito dal Vermentino Boboli.

Via Palvotrisia, 134 - 19033 Castelnuovo Magra (SP)
T. 0187 675709 | M. az.agricolagiacomelli@gmail.com
www.azagricolagiacomelli.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto Petacchi
Cond. enologica: Luca Caramellino, Gabriele Bianchi
Cond. agronomica: Giorgio Baccigalupi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI LUNI VERMENTINO PIANACCE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino intenso, che prelude a un impatto olfattivo caldo, con accenni di mela golden, frutta esotica, cera d'api, pinoli e un marcato sentore di iodio. Di buona sostanza, sorso equilibrato e caratterizzato da una schietta vena sapida che emerge nel lungo finale. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



COLLI DI LUNI VERMENTINO BOBOLI 2021

Bianco Doc - Vermentino 90%, Malvasia di Candia aromatica 10%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



GORGONIA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pollo fritto.



PERGOLE BASSE 2021

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Involtini di vitello lardellati.



COLLI DI LUNI VERMENTINO BOBOLI
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI LUNI VERMENTINO PIANACCE
2018 | 2019 | 2020



I Cerri (2006)

Anno dopo anno la passione e la perseveranza che, sin dall'esordio nel 2006, hanno caratterizzato l'impegno di Gianluigi Careddu nel produrre vini di qualità in val di Vara, emergono sempre più attraverso il loro assaggio. Una produzione di nicchia quella dell'azienda I Cerri che si attesta all'incirca sulle venticinquemila bottiglie. A sedurre quest'anno è l'Albarola Campo Grande che, sfiorando l'eccellenza, precede una batteria di vini che soddisfano ampiamente il palato per precisione, piacevolezza e struttura.

via Garibotti, 9 - 19012 Carro (SP)
T. 348 5102780 | M. info@icerrivaldivara.it
www.icerrivaldivara.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gianluigi Careddu
Cond. enologica: Gianluigi Careddu
Cond. agronomica: Gianluigi Careddu
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CAMPOGRANDE 2021

Bianco Igt - Albarola 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo dorato. Spettro olfattivo intenso e complesso con, in successione, fini sentori agrumati di cedro e pompelmo in primo piano, cui seguono note floreali di acacia e un accenno di erbe aromatiche. Sorso fresco e sapido che coniuga perfettamente struttura e avvolgenza. Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



CIAN DEI SERI 2021

Bianco Igt - Vermentino 96%, Sauvignon 4%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



BACCAROSSA 2021

Rosato Igt - Merlot 60%, Ciliegiole 40%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Zuppa di pesce.



FORTE DIETRO IL SOLE 2021

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 40%, Ciliegiole 10%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Totani ripieni con salsa mediterranea.



POGGIO ALLE API 2021

Bianco Igt - Albarola 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio
Timballo di riso e gamberi.



CIAN DEI SERI
2018 | 2019 | 2020



FORTE DIETRO IL SOLE
2018 | 2019 | 2020



Il Monticello (1982)

Anno dopo anno i fratelli Neri confermano la filosofia aziendale: vocazione tecnica all'avanguardia supportata da grande rispetto per la natura, un binomio determinante per la produzione di ottimi vini. Argille Rosse e Argille Grigie, due versioni di vermentino ottenute da suoli differenti, conquistano posizioni di rilievo, mentre sul gradino più alto troviamo Colli di Luni Vermentino Poggio Paterno 2020: una garanzia della qualità aziendale. In degustazione ha saputo regalare l'emozione più forte per comprovata eleganza, complessità olfattiva e un sorso pieno, morbido, equilibrato.

Via Gropello, 7 - Località Bradia - 19038 Sarzana (SP)
T. 0187 621432 | M. infovini@ilmonticello.it
www.ilmonticello.it

Viticultura: Convenzionale, biologica e biodinamica
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 107.500 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro e Davide Neri
Cond. enologica: Filippo Conti, Nicola Tucci
Cond. agronomica: Paolo Granchi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI DI LUNI VERMENTINO POGGIO PATERNO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Profilo olfattivo variegato, declinato su sentori di albicocca, pesca tabacchiera, pera, miele di acacia, con intarsi floreali di glicine e sambuco. Sorso pieno e caldo, supportato da freschezza e sapidità in equilibrio. Chiusura ammandorlata su echi di pera e sambuco. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



COLLI DI LUNI VERMENTINO ARGILLE ROSSE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



COLLI DI LUNI VERMENTINO ARGILLE GRIGIE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



COLLI DI LUNI POGGIO DEI MAGNI RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 40%, Massaretta 30%, Pollera nera 30%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e
Legno 24 mesi
Tartare di manzo.



RUPESTRO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Ciliegiole 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Tagliere di salumi.



PASSITO DEI NERI 2020

Bianco Igt Passito - Vermentino 80%, Albarola 7%, Bosco 7%,
Colombana nera 6%
Alc. 13,5% | € 15 (0,375l) | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostata di albicocche.



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
ARGILLE GRIGIE**
2018 | 2020



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
ARGILLE ROSSE**
2018 | 2019



Kà Manciné

(1998)

Vino e arte rappresentano spesso un binomio indissolubile. Per Maurizio Anfosso questo dualismo costituisce uno stile di vita che lo vede alternarsi fra la vigna e le tele dei quadri che dipinge traendo ispirazione dall'ambiente che circonda la sua dimora a Soldano, nell'imperiese. Terminata la sperimentazione in cantina, quest'anno assaggiamo il Bugiardino, rossese affinato in anfora, figlio del millesimo 2020, annata che ha dato nel complesso vini di struttura, eleganza e freschezza gustativa. Ne è comparsa l'iconico Angé che ancora una volta ci colpisce dritto al cuore.

Via Maciurina, 7 - Frazione San Martino - 18036 Soldano (IM)
T. 339 3965477 | M. info@kamancine.it
www.kamancine.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberta Repaci
Cond. enologica: Daniela Serra
Cond. agronomica: Maurizio Anfosso
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSESE DI DOLCEACQUA ANGÉ 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 525 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Rosso granato. Olfatto di ciliegia, mora di rovo, rosa essiccata e liquirizia, accompagnate da speziatura e refoli basamici in sottofondo. Si insinua al palato con suadente morbidezza, supportato da percettibile freschezza e chiusura sapida. Il tannino rotondo e amalgamato impreziosisce la lunga beva persistente. Filetto di capriolo ai mirtili.



ROSSESE DI DOLCEACQUA GALEAE 2021

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Peccorino di Pienza.



ROSSESE DI DOLCEACQUA BUGIARDINO 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 23 | Bt. 520 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 8 mesi
Tortelli al Castelmagno.



ROSSESE DI DOLCEACQUA BERAGNA 2021

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Quaglie alla cacciatora.



SCIACK 2021

Rosato - Rossese 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bresaola di punta d'anca.



TABAKA 2021

Bianco - Massarda 70%, Vermentino 30%

Alc. 12% | € 17 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



ROSSESE DI DOLCEACQUA ANGÉ
2017 | 2018 | 2019



ROSSESE DI DOLCEACQUA GALEAE
2018 | 2019 | 2020



La Baia del Sole

(1985)

Origini contadine quelle della famiglia Federici, che dai primi del Novecento tramanda l'amore per questa terra. L'azienda è ubicata nel centro della nuova Luni, come si evince dalle belle serigrafie sulle bottiglie. L'ultima generazione è formata da Andrea, che si occupa della parte agronomica e commerciale, e Luca, che segue da enologo la cantina e la parte amministrativa. Tutti gli anni si conferma l'attenzione per il territorio nella qualità dei vini. Pregevoli le selezioni di vermentino, alcune provenienti da vigne citate da secoli, e il rosato Prima Brezza.

Via Forlino, 3 - Località Antica Luni - 19034 Luni (SP)
T. 0187 661821 | M. info@cantinefederici.com
www.cantinefederici.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giulio Federici
Cond. enologica: Luca Federici
Cond. agronomica: Andrea Federici
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI LUNI VERMENTINO SARTICOLA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Veste giallo paglierino luminosa. Si apre al primo naso con note erbacee di macchia mediterranea seguite da sentori fruttati di nespola, agrumi e mela golden. Sorso pieno e persistente cui seguono sbuffi retrofatti iodati che rilanciano la vibrante sapidità. Intrigante chiusura ammandorlata che richiede un nuovo sorso. Pesce spada gratinato.



COLLI DI LUNI ROSSO TERRE D'ORIENTE RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Canaiolo 10%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Involtini di vitello lardellati.



COLLI DI LUNI VERMENTINO SOLARIS 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla grasseola.



GIULIO F.56 2019

Bianco Metodo Classico - Vermentino 100%

Alc. 12,5% | € 38 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e
Legno 9 mesi | 24 mesi sui lieviti
Seppioline ai ferri.



COLLI DI LUNI BIANCO GLADIUS 2021

Bianco Doc - Vermentino 85%, Albarola 5%, Malvasia 5%, Trebbiano 5%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



PRIMA BREZZA 2021

Rosato Igt - Vermentino nero 100%

Alc. 13% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Parmigiana di melanzane.



COLLI DI LUNI VERMENTINO SARTICOLA
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI LUNI VERMENTINO ORO D'ISÉE
2018 | 2019 | 2020



La Cantina Levantese

(1986)

Le sorelle Bertolotto conducono con passione e tenacia la loro azienda, diventata ormai una realtà consolidata nel comune di Levanto. Seguendo la filosofia produttiva ereditata dal padre e guidate dalla mano dell'enologo Stefano Pastine dimostrano voglia di progredire, misurandosi con interpretazioni varietali dalla spiccata personalità e mantenendo la consueta eleganza e agilità nella beva. Dal bellissimo vigneto acquisito a Brazzo nasce il cru Costa di Brazzo 2021 che in degustazione riceve consensi per il bouquet garbato, l'agile freschezza e la fedeltà al territorio.

Via Emanuele Zoppi, 11 - 19015 Levanto (SP)
T. 0187 807137 | M. cantinalelevantese@libero.it
www.cantinalelevantese.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 0,6 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Eredi Bertolotto
Cond. enologica: Stefano Pastine
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLINE DI LEVANTO BIANCO COSTA DI BRAZZO 2021

Bianco Doc - Albarola 55%, Vermentino 40%, Bosco 5%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino delicato. Il naso si apre lieve su erbe aromatiche, fiori di acacia e cenni fruttati di uva spina; poi erica e soffi marini. Sorso da subito equilibrato e orientato verso una decisa freschezza. Persiste su note floreali con un piacevole ritorno iodato. Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



COLLINE DI LEVANTO VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetto di branzino gratinato.



COLLINE DI LEVANTO BIANCO COSTA DU MUNTÈTU 2021

Bianco Doc - Vermentino 70%, Albarola 25%, Bosco 5%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Riso, cozze e zafferano.



COLLINE DI LEVANTO BIANCO 2021

Bianco Doc - Vermentino 40%, Albarola 35%, Bosco 25%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Stracciatella di bufala.



COLLINE DI LEVANTO ROSSO ETICHETTA NERA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cilieggiolo 40%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e
Legno 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



COLLINE DI LEVANTO ROSSO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cilieggiolo 40%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Salame di Varzi.



COLLINE DI LEVANTO BIANCO COSTA DU MUNTÈTU

2017 | 2018 | 2019



COLLINE DI LEVANTO VERMENTINO

2017 | 2018 | 2019



La Carreccia

(2012)

Uno splendido agriturismo condotto con passione da Lorenzo Lavezzari che ricopre anche il ruolo di chef. Qui, protetti dagli ulivi, vengono coltivati syrah, sangiovese, merlot e cabernet sauvignon, ma è soprattutto il vermentino che caratterizza la produzione aziendale: accarezzato dai venti marini che gli donano sapidità, esprime la tipicità del territorio. Novità assoluta, con uscita a settembre, il Superbo. Il Lunatico, ottenuto dalle vigne più vecchie coltivate di fronte alla tenuta, conferma anche quest'anno la sua stoffa esprimendosi su ottimi livelli.

Via Brigate Partigiane, 17 - Località Casano - 19034 Luni (SP)
T. 347 0904309 | M. info@carreccia.it
www.carreccia.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Lorenzo Lavezzari
Cond. enologica: Davide Baccigalupi
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI DI LUNI VERMENTINO IL LUNATICO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino con intensi riflessi dorati. Intrigante olfatto che ricorda i tipici profumi mediterranei: salvia, rosmarino, finocchietto selvatico, erbe officinali, ginestra, susina goccia d'oro e mela golden. Sorso sapido, agile ed equilibrato, con sentori erbacei nel finale. Spaghetti con vongole e bottarga.



COLLI DI LUNI IL SUPERBO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli scampi.



FERMENTINO 2021

Bianco Metodo Ancestrale - Vermentino 70%, Albarola 20%, Malvasia 10%
Alc. 12% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Mozzarella di bufala campana.



COLLI DI LUNI VERMENTINO IL LUNATICO

2018 | 2019 | 2020



LE ARGILLE

2017 | 2019 | 2020



La Pietra del Focolare

(1997)

Entusiasmo, serenità e armonia. Queste parole definiscono il lavoro che Stefano Salvetti e Laura Angelini svolgono da anni, supportati anche dalla figlia Linda, promotrice della filosofia aziendale. Autentici ambasciatori di un mirabile areale di confine tra Liguria e Toscana, dove il vermentino è protagonista, riescono a esaltare le uve al massimo, proponendo vini mai banali. Quest'anno sale sul gradino più alto, aggiudicandosi anche il Tastevin, il Vermentino Superiore Solarancio 2021, vino dall'immediata piacevolezza, convincente per la sua profondità e l'avvolgenza al palato.

Via Isola, 76 - Isola di Luni - 19034 Luni (SP)
T. 347 9500439 | M. lapietradelfocolare@libero.it
www.lapietradelfocolare.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Laura Angelini e Stefano Salvetti
Cond. enologica: Stefano Salvetti
Cond. agronomica: Gianluca Grassi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE SOLARANCIO 2021

Bianco Dop - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Giallo paglierino lucente. Espressione olfattiva di grande eleganza: nuance di nespola, susina gialla, scorza di cedro e note di maquis anticipano glicine e biancospino, tra richiami di erbe di campo e timidi sbuffi salmastri. Sorso pieno, sfodera freschezza e sapidità con delicata chiusura amaricante. Lungo finale su coerenti ritorni agrumati. Totani ripieni con salsa mediterranea.



COLLI DI LUNI VERMENTINO VILLA LINDA 2021

Bianco Dop - Vermentino 95%, Albarola 5%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



COLLI DI LUNI VERMENTINO AUGUSTO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Coda di rospo gratinata.



CAMPO ALLE ROSE 2020

Bianco Igt - Vermentino 50%, Malvasia 20%, Trebbiano 20%, Ansonica 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pasta, patate e cozze.



La Ricolla

(2004)

In cantina, tra anfore e orci di terracotta toscana, tra i quali anche un orcio spagnolo, si avverte il profumo del vino che trasuda. Daniele racconta il suo approccio al vigneto che risponde alle sue cure e alle potature che lasciano fluire la linfa. L'esperienza del biodinamico consente di esprimersi con vini dal carattere autentico che riescono a raccontare i territori e la predilezione per un'agricoltura che porta le piante in equilibrio. Anche quest'anno il Vermentino ÒUA² con oltre 5 mesi di macerazione ci stupisce e strappa il punteggio più alto.

Via Garibaldi, 12/2 - 16040 Ne (GE)
T. 339 6740576 | M. laricolla2004@gmail.com
www.laricolla.com

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Daniele Parma
Cond. enologica: Daniele Parma
Cond. agronomica: Daniele Parma, Roberto Giannetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ÒUA² 2020

Bianco Igt - Vermentino 95%, altre varietà 5%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 1.300 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 5 mesi e Terracotta 6 mesi
Giallo dorato intenso, caldo e pieno di luce. Profuma di pesca, mango e melone bianco, caramella d'orzo, melissa e nepetella, con accenni di tiglio e gelsomino. In bocca entra largo, poi si avverte il carattere, di bella asciuttezza e grande sapidità. Seduce nel lungo finale di mandorla e spezie. Tartare di scampi.



GRANACCIA MECCANICA 2020

Rosso Igt - Granaccia 100%
Alc. 14% | € 20 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 9 mesi e Terracotta 3 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



BERETTE 2020

Bianco Igt - Vermentino 95%, altre varietà 5%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 9 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



COLLI DI LUNI VERMENTINO VILLA LINDA
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI LUNI VERMENTINO AUGUSTO
2018 | 2019 | 2020



BERETTE
2016 | 2017 | 2019



ÒUA²
2018 | 2019



Linero (2004)

L'azienda Linero lega il suo nome al generale Tognoni, eroe della Grande Guerra, proprietario degli storici vigneti già citati da Mario Soldati e Luigi Veronelli. Oggi di proprietà della famiglia Valsega, i vigneti sono seguiti con amore da Catia Cesare e dal marito Andrea: ubicati sotto la torre di Castelnuovo Magra, in un anfiteatro naturale rivolto a sud-ovest, sono coltivati prevalentemente a vermentino, che trova tutti gli anni una conferma nel Superiore del Generale. Presenti anche lo storico barbera, citato al maschile da Veronelli "perché non piemontese", e altre uve rosse.

Via Provinciale, 189 - 19033 Castelnuovo Magra (SP)
T. 348 2351433 | M. info@linerovini.it
www.linerovini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 11.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Catia Cesare
Cond. enologica: Gabriele Gadenz
Cond. agronomica: Gabriele Gadenz
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE DEL GENERALE 2021

Bianco Doc - Vermentino 90%, Malvasia 5%, Trebbiano 5%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Giallo paglierino di ottima lucentezza e buona consistenza. Al naso fiori di acacia, sentori agrumati e citrini, mela verde, erbe aromatiche con ricordi iodati. In bocca esplode tagliente e sferzante, elegante e piacevole, con invitanti effluvi marini. Persistente il finale. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



COLLI DI LUNI VERMENTINO PIANORO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tartare di gamberi.



20.ZERO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
SUPERIORE DEL GENERALE**
2018 | 2020



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
PIANORO**
2018 | 2019 | 2020



Lombardi (2010)

Alice Lombardi guida con competenza l'azienda di famiglia situata a Terzorio, in provincia di Imperia, curando sia l'attività in vigna che quella in cantina. I terreni un tempo erano adibiti alla coltivazione di fiori, ma nel secolo scorso furono destinati alla viticoltura. Già nell'epoca romana la coltivazione della vite in zona era copiosa, come testimonia il ritrovamento di una fornace per la produzione di vasi vinari. I bellissimi vigneti si estendono su terrazze trattenute dai tradizionali muretti a secco liguri. La produzione è vasta con il Pigato Abbajae in grande spolvero.

Via Provinciale, 52 - 18010 Terzorio (IM)
T. 349 3521569 - 335 7847008 | M. lombardiazienadagricola@gmail.com
www.aziendaagricolalombardi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 28.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Lombardi
Cond. enologica: Gianpiero Gerbi
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO ABBAJAE 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino lucente. Profilo odoroso ricco di intense suggestioni di scorza di cedro, ananas e un tipico rimando alle erbe aromatiche e alla mentuccia selvatica. Equilibrato e avvolgente al palato, con una spinta salmastra e ammandorlata ci accompagna verso un lungo ed elegante finale. Torta salata alle zucchine e origano.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE TREÇOLI 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO TREÇOLI 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Branzino al forno con erbe aromatiche.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO ABBAJAE**
2019 | 2020



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
ROSSESE AL SOLE DEL GARIN**
2018 | 2019

Maccario Dringenberg

(1992)

Giovanna Maccario è sicuramente un personaggio di primo piano nell'ambito del Dolceacqua. Figlia d'arte, con le idee molto chiare, vuole esaltare le sfaccettature del rossese con un'adesione totale al sistema delle "nemeranze", antico termine locale che indica le varie sottozone. Ne viene fuori un quadro particolarmente variegato, che attrae una sempre più nutrita schiera di appassionati. Collaborando personalmente e fattivamente alla conduzione del vigneto e della cantina, presenta sempre vini dotati di grande carattere e personalità. Quest'anno spicca su tutti il Luvaïra, che sfiora l'eccellenza.

Via Torre, 3 - 18036 San Biagio della Cima (IM)
T. 333 2063295 | M. maccariodringenber@yahoo.it

Viticultura: Lotta integrata

Ettari: 7 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Giovanna Maccario e Goetz Dringenberg

Cond. enologica: Livio Soria

Cond. agronomica: Staff aziendale

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSESE DI DOLCEACQUA LUVAIRA 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 22 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Rosso rubino sottile e quasi granato. Naso caleidoscopico di ciliegia marasca e di fiori d'acacia, leggero salmastro, speziato di karkadè e radice di genziana. Al gusto, la buona struttura e il piacevole equilibrio donano una briosa personalità. Finale persistente e deciso. Carré di vitello alle erbe aromatiche.



ROSSESE DI DOLCEACQUA POSAÙ 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 22 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SETTE CAMMINI 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Ravioli di pesce con sugo di canestrelli.



ROSSESE DI DOLCEACQUA CURLI 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 29 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Piovra arrostita.

Maixei

(2006)

La Cooperativa Riviera dei Fiori, da diversi anni riunita nella gestione Florcoop, rappresenta un'affermata realtà agricola della val Nervia. Nel 2007 inizia la produzione della linea Maixei, nome dialettale dei muretti a secco, caratteristici delle ripide campagne della Liguria. Grazie all'eccellente lavoro di un affiatato gruppo di tecnici sapientemente guidati da Fabio Corradi e alla scrupolosa selezione delle migliori uve, anche quest'anno la produzione regala grandi vini. Il Rossese Superiore Barbadirame, omaggio al pittore Raimondo, arriva con merito a ottenere le quattro Viti.

Località Porto - 18035 Dolceacqua (IM)
T. 0184 205015 | M. cantina@maixei.it

www.maixei.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 2,7 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Florcoop Sanremo sca

Cond. enologica: Fabio Corradi, Claudio Dacasto

Cond. agronomica: Pasquale Restuccia

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE BARBADIRAME 2020

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino vivido. Ventaglio odoroso variegato di ciliegie sotto spirito, mirtillo e rose rosse, insieme a delicati rimandi di sottobosco e cuoio, contornati da un tocco vanigliato che sorprende piacevolmente. Sorso avvolgente e in perfetto equilibrio tra i tannini levigati e gentili, la freschezza e la sapidità. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



ROSSESE DI DOLCEACQUA 2021

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Guancia di vitello in umido.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Branzino al cartoccio.



ROSSESE DI DOLCEACQUA POSAÙ

BIAMONTI

2017 | 2019



ROSSESE DI DOLCEACQUA POSAÙ

2017 | 2018 | 2019



ROSSESE DI DOLCEACQUA

SUPERIORE BARBADIRAME

2017 | 2018 | 2019



ROSSESE DI DOLCEACQUA

SUPERIORE

2016 | 2018 | 2019



Peq Agri (2019)

Esordio nel panorama vitivinicolo per questo gruppo di estrazione agricola rispettoso del territorio, della natura e dell'ambiente. Dinamismo ed espansione anche nel campo ricettivo, un ristorante e un agri resort concepiti pensando a benessere, buona tavola, terra, stagionalità ed eccellenze, condivisione di filosofia e valori con ospiti e visitatori. Sono stati recuperati 18 ettari vitati situati nel ponente ligure: un'azione che non ha messo in discussione la tradizionale produzione. La Granaccia Sciurbi a un passo dall'eccellenza, seguita dagli ottimi Ormeasco di Pornassio e Vignamare.

Strada Castello, 20 - 17051 Andora (SV)
T. 0183 369 73 | M. info@peqagri.it
www.peqagri.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Peq Agri srl
Cond. enologica: Alex Berriolo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA SCIURBI CANTINA CASCINA PRAÏ 2020

Rosso Doc - Granaccia 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rosso rubino intenso. Olfatto fine di ciliegia e frutti di bosco, arancia sanguinella, peonia, chiodi di garofano, macchia mediterranea. In bocca è voluminoso e di personalità, con un buon equilibrio tra tutte le componenti, pseudo calore in evidenza, tannino ben amalgamato in sinergia con freschezza e sapidità. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



ORMEASCO DI PORNASSIO CANTINA GUGLIERAME 2020
Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pernici farcite.



VIGNAMARE CANTINA LUPI 2019
Bianco - Pigato 100%
Alc. 14,5% | € 24 (0,375l) | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 24 mesi
Filetto di dentice in crosta di patate.



Podere Grecale (2008)

Eleganza, concretezza e territorialità rappresentano le cifre distintive dei vini di Podere Grecale. Lino e Serena Roncone, da tempo protagonisti della viticoltura in valle Armea, confermano anche quest'anno l'elevato livello qualitativo dei propri vini che soddisfano complessivamente per precisione, piacevolezza e richiamo di beva. Il Vermentino Superiore Maèn e la Granaccia Superiore Beusi si collocano ancora una volta ai vertici della produzione aziendale. Di ottima fattura anche il rosato da uve granaccia, che seduce con il suo spirito dinamico.

Via Ciusse - Località Bussana - 18038 Sanremo (IM)
T. 0184 1955158 | M. serena@poderegrecal.it
www.poderegrecal.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Serena Roncone
Cond. enologica: Roberto Muccifuori
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO SUPERIORE MAÈN 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Giallo paglierino vivido. Note olfattive intense e gradevolmente complesse, che propongono sentori di mela renetta e pesca tabacchiera ravvivati da fini accenni agrumati e un tocco di erbe aromatiche. Sorso generoso e persistente, reso ancor più goloso da un'accattivante vena fresco-sapida nel finale. Zuppa di pesce.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA SUPERIORE
BEUSI 2020**
Rosso Doc - Granaccia 100%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021
Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021
Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



ROSATO 2021
Rosato - Granaccia 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
MOSCATELLO DI TAGGIA PASSITO
2019**



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
VERMENTINO SUPERIORE MAÈN
2017 | 2018 | 2019**

Poggi dell'Elmo

(2000)

La zona dei Pini a Soldano mette sempre alla prova i viticoltori. Le pendenze non permettono di condurre il vigneto con facilità e piccole terrazze vengono strappate al pendio con grande fatica. Madre natura compensa però i sacrifici fatti con una qualità del prodotto di altissimo livello. In questa zona Gianni ha tutti i suoi vigneti di rossese. È aiutato da tutta la famiglia, in particolare da Valentina, che ha voluto una sala per degustazioni che conduce di persona e che dà il nome al rosato prodotto in azienda. Quest'anno appare in gran forma il BarbaPepin, che sfiora l'eccellenza.

Corso Verbone, 135 - 18036 Soldano (IM)
T. 338 4736742 | M. poggidellelmo@gmail.com
www.poggidellelmo.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giovanni Guglielmi
Cond. enologica: Valter Bonetti
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ROSSESE DI DOLCEACQUA BARBAPEPIN 2021

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Colore rosso rubino quasi granato. Bella vivacità aromatica nel fruttato di ciliegia marasca, fiori di acacia freschi, speziato di tè nero, pepe, karkadè, con effluvi salmastri e leggermente balsamici. Carattere potente ma equilibrato, di grande personalità. Intenso, si congela in un finale lungo e ammandorlato. Trippa in umido.



ROSSESE DI DOLCEACQUA 2021

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE ELMO PRIMO 2019

Rosso Doc - Rossese 100%

Alc. 15% | € 25 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 10 mesi
Fiore sardo.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



ROSATO VALENTINA 2021

Rosato - Rossese 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE PINI DANTE
2017 | 2018 | 2019



ROSSESE DI DOLCEACQUA BARBAPEPIN
2018 | 2019

Possa

(2004)

Intraprendenza ed entusiasmo contagioso: due attitudini che emergono a ogni incontro con Heydi Bonanini. Anno dopo anno qualcosa di nuovo bolle in pentola nella sua cantina, nell'incantevole areale di Riomaggiore. Attualmente lo vediamo impegnato nel consolidamento della Scuola dei migranti, un progetto teso all'integrazione culturale attraverso il lavoro in vigna, che sta portando al pieno recupero di un ettaro e mezzo di vecchi filari in abbandono. Allo studio anche un vino passito sperimentale, dal carattere "propolizzato", realizzato con il prezioso contributo delle api nella produzione del miele.

Via Sant'Antonio, 72 - 19017 Riomaggiore (SP)
T. 348 3162470 | M. info@possa.it
www.possa.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Heydi Bonanini
Cond. enologica: Heydi Bonanini
Cond. agronomica: Heydi Bonanini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2020

Bianco Dop Passito - Bosco 80%, Rossese bianco 20%

Alc. 13,5% | € 70 (0,375) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 24 mesi
Giallo ambra. Al naso è un susseguirsi di suggestioni di dattero, uva sultanina, frutta candita, tamarindo, caramella d'orzo, alloro ed erbe officinali. Il sorso è subito deciso ma al contempo vellutato e felicemente sostenuto da una sapidità che rimanda a ricordi salmastri e di scogliera. Sfora l'eccellenza. Pasticceria secca.



U VECIU 2021

Bianco - Rossese bianco 100%

Alc. 14% | € 26 | Bt. 1.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



PARMAEA 2021

Bianco - Vermentino 60%, Albarola 20%, Trebbiano toscano 20%

Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Salmone al timo.



ROSÉ D'AMOUR 2021

Rosato - Bonamico 80%, Moscato rosso 20%

Alc. 12,5% | € 26 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Parmigiana di melanzane.



CINQUE TERRE 2021

Bianco Doc - Bosco 80%, altre varietà 20%

Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla granseola.



PRINCIPE JACOPO 2021

Bianco Metodo Ancestrale - Albarola 50%, Bosco 30%, Vermentino 20%

Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
4 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ
2017 | 2018 | 2019



LA RINASCITA
2017



Tenuta La Ghiaia

(2004)

Tenuta La Ghiaia deve il suo nome ai terreni ghiaiosi lasciati in eredità dall'omonimo fiume, ora deviato, che regalano vini ricchi di sapidità. I vigneti, coltivati soprattutto a vermentino, posti all'interno di un anfiteatro naturale protetto alle spalle dalle Alpi Apuane, sono tutti nel territorio di Sarzana. Da vigne di oltre 60 anni viene prodotto Ithaa, che si conferma ad alti livelli. L'ultima annata proposta si spinge sino a nove mesi di macerazione, contro i tre precedenti. Una tecnica che l'azienda sta sperimentando con successo.

Via Falcinello, 127 - 19038 Sarzana (SP)
T. 338 8862804 | M. cantina@tenutalaghiaia.it
www.tenutalaghiaia.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Olivia Lotti
Cond. enologica: Andrea Di Maio, Davide De Santis
Cond. agronomica: Andrea Di Maio, Davide De Santis
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ITHAA 2021

Bianco Igp - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 3 mesi e Cemento 9 mesi
Giallo paglierino. Il bouquet sfoggia sentori di mela golden matura, cera d'api e macchia mediterranea intrecciata a sbuffi salmastri. In bocca risulta equilibrato, dotato di fragrante freschezza e di una componente salina evidente, ben bilanciate da un'accattivante avvolgenza. Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.



COLLI DI LUNI TENUTA LA GHIAIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pesce spada al cartoccio.



COLLI DI LUNI VERMENTINO ATYS 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi
Tagliolini all'astice.



ITHAA
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI LUNI VERMENTINO ATYS
2018 | 2019 | 2020



Tenuta Maffone

(2009)

Nella terra d'elezione dell'ormeasco, qui coltivato dal XIV secolo, Bruno ed Eliana continuano con volontà e intraprendenza a declinare il vitigno in tutte le versioni, oltre a saper concentrare sforzi e idee su quelle che sono le altre varietà autoctone del territorio ligure. Il risultato è una gamma di alta qualità, espressione della viticoltura di montagna, in grado di accompagnare un intero pasto, dall'aperitivo al dessert. Punta di diamante quest'anno è il Duezerosette, sontuoso Metodo Classico Rosé non dosato che raggiunge una meritata eccellenza.

Salita Case Soprane, 11 - Frazione Acquetico - 18026 Pieve di Teco (IM)
T. 347 1245271 - 339 6582592 | M. info@tenutamaffone.it
www.tenutamaffone.it

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Bruno Pollero
Cond. enologica: Marco Biglino
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



DUEZEROSSETTE BRUT ROSÉ NON DOSATO 2015

Rosato Metodo Classico - Ormeasco 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti
Affascinante rosa tenue brillante, screziato da toni ramati. Perlage fitto e incessante. Olfatto complesso e fresco di lamponi e fragoline selvatiche, rosa canina, nocciola tostata, pan brioche e uno sfondo di gessosa mineralità. Assaggio superbo, beva armoniosa per equilibrio, eleganza e persistenza. Catalana di crostacei.



ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 15% | € 20 | Bt. 4.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



ORMEASCO DI PORNASSIO 2020

Rosso Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Filetto di orata allo zenzero.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA LIGAGNA 2020

Rosso Doc - Granaccia 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



ORMEASCO DI PORNASSIO SCIAC-TRÀ 2021

Rosato Doc - Ormeasco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Pinsa romana con acciughe e capperi.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Alici panate e fritte.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO SUPERIORE GIUANO**
2017 | 2018 | 2019



**DUEZEROSSETTE BRUT ROSÉ
NON DOSATO**
2015 | 2016



Terra di Bargòn

(2009)

Dialogare con Roberto Bonfiglio è un'esperienza edificante. L'amore per le Cinque Terre, per le sue tradizioni che tenacemente cerca di trasmettere alle nuove generazioni, per il lavoro antico di produrre lo Sciacchetrà secondo i canoni, rappresentano un tuffo nella storia di questo lembo di terra famoso nel mondo. Ci parla dell'annata 2018 come di un millesimo perfetto in tutte le fasi, fino al delicatissimo momento dell'appassimento sui graticci, quando il vento di tramontana autunnale deve dare il suo prezioso contributo. Risultato: uno Sciacchetrà Riserva che emoziona.

Via Gramsci, 11 - 19017 Riomaggiore (SP)
T. 335 6997268 - 333 4480652 | M. info@terradibargon.com
www.terradibargon.com

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 0,3 | **Bottiglie:** 1.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Roberto Bonfiglio
Cond. enologica: Gianfranco Vita
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA 2018

Bianco Doc Passito - Bosco 60%, Vermentino 30%, Albarola 10%
Alc. 14% | € 80 (0,375l) | Bt. 440 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
Ambra luminoso. Profumi di fico secco, dattero, pasta di mandorle, frutta candita, nuance di maquis e folate salmastre. L'assaggio è caldo e vellutato, svela in progressione il contrappunto fresco sapido che sorregge il sorso, in perfetto equilibrio armonico. Finale lunghissimo e definito da una piacevole asciuttezza. Pandolce genovese.



Terre Bianche

(1870)

Il rigore e la serietà di Filippo Rondelli emergono in pochi scambi di battute, caratteristiche umane che negli anni gli hanno consentito di condurre con mano ferma questa storica azienda che dal 1870 produce vini dalla forte identità, senza abbandonare la vocazione per lo studio e la sperimentazione. Completato l'iter di certificazione biologica, si sta ora lavorando all'ampliamento di alcuni vigneti di proprietà guardando al futuro. Quest'anno per scelta escono solo i tre vini base figli del millesimo 2021, che dimostrano ancora una volta tutta la loro fedele identità al terroir.

Località Arcagna - 18035 Dolceacqua (IM)
T. 0184 31426 | M. terrebianche@terrebianche.com
www.terrebianche.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8,5 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Filippo Rondelli e Nicola Laconi
Cond. enologica: Mario Ronco
Cond. agronomica: Diego Passaniti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ROSSESE DI DOLCEACQUA 2021

Rosso Doc - Rossese 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 12.000
Rubino vivace e luminoso. Olfatto complesso, esibisce rosa canina, lampone, foglia d'alloro, spezie dolci e un'intrigante sfumatura d'incenso e ceralacca. L'assaggio è materico e avvolgente, di lungo e bilanciato intreccio sapido e tannico che chiude su toni agrumati di bergamotto ed eleganti suggestioni balsamiche. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 14.000
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 17.000
Vellutata di patate e porri.



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ
2013 | 2015 | 2018



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ
RISERVA
2010 | 2011



ROSSESE DI DOLCEACQUA BRICCO
ARCAGNA
2017 | 2018 | 2019



RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO ARCANA BIANCO
2015 | 2018 | 2019



U Cantin (1994)

Continuano le ricerche di Domenico sui vitigni autoctoni e per la valorizzazione dello scimiscià, che, dopo alcuni anni di affinamento, raggiunge un'interessante complessità. Spesso dalle necessità nascono sperimentazioni interessanti: come il vino presentato quest'anno, ottenuto in parte con uve salvate dall'attacco dei cinghiali e in parte vendemmiate tardivamente, che richiama i sapori e i profumi della tradizione. Una piccolissima percentuale di malvasia, usata nel vigneto come indicatore biologico, aggiunge una sfumatura aromatica.

Via San Gaetano, 89 - 16040 San Colombano Certenoli (GE)
T. 0185 358578 | M. ucantin@libero.it
www.ucantin.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 1,6 | **Bottiglie:** 4.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Maria Teresa Penco
Cond. enologica: Domenico Cuneo Castillo
Cond. agronomica: Domenico Cuneo Castillo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CUMME 'NA VOTTA 2018

Bianco - Scimiscià 80%, altre varietà 20%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 980 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Sorprenidente colore topazio, di grande luminosità. Lo scrigno odoroso è intrigante, con profumi di cera, scorza d'agrume, lemon grass, nespola, kumquat e un interessante refolo minerale, con cenni di zenzero. Sorso goloso, di carattere, con bella progressione in lunghezza e chiusura nitida. Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



MACCAIA
2014 | 2016 | 2017



GIAMIN
2016 | 2017



U Mattà di Luca Deperi (2005)

I vigneti di Paolo Deperi misurano appena un ettaro: da qui l'idea di proporre vini il più possibile fedeli al territorio, accompagnando delicatamente alla maturazione l'uva con pochissimi interventi e riproponendo la stessa filosofia in cantina. L'Oro Castagno, ottenuto da uve pigato piantate dal nonno nel 1963, non fa eccezione. Frutto di una vendemmia diluita al massimo nel tempo per consentire la giusta maturazione a ogni grappolo, fermenta per mezzo di lieviti indigeni in un tino aperto di castagno per poi affinare un anno in barrique.

Località Bonfigliara, 10 - 18020 Ranzo (IM)
T. 333 4897602 | M. famigliadeperi@gmail.com
www.umatta.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Luca Deperi
Cond. enologica: Alex Berriolo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORO CASTAGNO 2020

Bianco - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Giallo paglierino con evidenti riflessi dorati. Il bouquet sprigiona pesca sciropata, nocciola, zafferano, miele d'acacia e una leggera sfumatura salmastra. Pieno ed equilibrato, al palato spicca la componente morbida che precede un finale lungo e asciutto. Riso, cozze e zafferano.



SECAGNA 2021

Bianco - Pigato 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Stoccafisso in umido con porcini.



Vetua (2010)

Sacrificio, vocazione e vinificazione con metodi tradizionali applicati con estrema precisione e attenzione ai particolari. Questi i segreti di Sebastiano Catania che, come un alchimista, assembla sapientemente i vitigni delle sue produzioni, arroccati in poco meno di un ettaro tra Monterosso e Vernazza. Si conferma ad alti livelli il Vétua, vino faro dell'azienda, ma è l'Ö che, grazie all'annata 2020, climaticamente perfetta, sfiora l'eccellenza distinguendosi per complessità olfattiva e persistenza.

Località Fuisso - 19016 Monterosso al Mare (SP)
T. 320 9382203 | M. aavetua@gmail.com
www.vetua.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 0,8 | **Bottiglie:** 4.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Sebastiano Catania e Rosi Scapparone

Cond. enologica: Sebastiano Catania

Cond. agronomica: Sebastiano Catania

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



Ö 2020

Bianco - Bosco 50%, Albarola 25%, Vermentino 25%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Giallo paglierino brillante. Vino complesso, con impatto iniziale di timo e maggiorana, cui seguono albicocca matura, ginestra, zeste di agrumi, fino a liberare una timida speziatura finale. Caldo l'assaggio, ben riequilibrato dall'impronta salina che in chiusura ne caratterizza la lunga persistenza. Ravioli di patate e baccalà.



VÉTUA 2021

Bianco - Bosco 50%, Albarola 30%, Vermentino 10%, altre varietà 10%
Alc. 13% | € 26 | Bt. 2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Triglie in guazzetto.



VETUA
2015 | 2016 | 2017



**CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ
RISERVA**
2011



Viarzo (2010)

La granaccia è l'unico vitigno coltivato da Giuseppe Parenti che, insieme alla moglie Elena, ha scelto l'inusuale sistema a cordone speronato, figlio dei loro viaggi studio in Francia e Spagna. Qui anche l'erba viene strappata a mano, e la vinificazione si svolge completamente in cemento, mentre la maturazione avviene in tonneau da 600 litri. Dalla collina di Viarzo nasce il Bricco dei Bambini che conferma la stoffa degli anni scorsi, ma è il Trexenda 2018 che raggiunge i livelli più alti grazie ai terreni di Roviaska costantemente battuti da venti marini che regalano un'inaspettata vena balsamica.

Via Viarzo, 20/B - 17047 Quiliano (SV)
T. 349 2661151 - 335 234771 | M. agriviarzo@viarzo.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 2 | **Bottiglie:** 9.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Elena Tavella e Giuseppe Parenti

Cond. enologica: Valter Bonetti

Cond. agronomica: Elena Tavella, Giuseppe Parenti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TREXENDA 2018

Rosso Igt - Granaccia 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.893 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
Rosso granato. Spettro olfattivo ampio, nitido e ricco. Confettura di cassis, pepe nero, chiodi di garofano, tabacco da sigaro, liquirizia e caffè si alternano a sbuffi balsamici. Elegante la progressione al palato dove i tannini setosi modellano l'avvolgenza precludendo a un finale lunghissimo. Pappardelle con sugo di lepre.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE GRANACCIA BRICCO DEI BAMBINI 2018

Rosso Doc - Granaccia 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.860 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido.



TREXENDA
2017



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
GRANACCIA BRICCO DEI BAMBINI**
2017



VisAmoris

(2004)

Azienda votata alla valorizzazione del vitigno pigato e del suo terroir. In questo angolo della riviera ligure di ponente la famiglia Tozzi ha da sempre profuso tutti i propri sforzi per esaltare la versatilità di questo vitigno autoctono, declinandolo in un'ampia gamma di vini. In fase di realizzazione nuovi impianti nell'imperiese. Dalla batteria di campioni proposti all'assaggio emerge ancora una volta il Pigato Verum, che conquista per struttura e avvolgente equilibrio, sfiorando l'eccellenza. Colpisce poi per finezza e profondità di sorso il Metodo Classico non dosato 2015.

Strada Privata Molino Javè, 23 - 18100 Imperia (IM)
T. 347 3690453 | M. visamoris@libero.it
www.visamoris.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Tozzi
Cond. enologica: Simone Tozzi
Cond. agronomica: Simone Tozzi, Piero Roseo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO VERUM 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Giallo dorato dall'intrigante vivacità. Intenso e persistente al naso con eleganti note di salvia, menta, mela renetta, albicocca e refo-
li balsamici. L'ingresso in bocca è generoso, impreziosito da una
vena sapida che ne vivacizza la beva e ne sostiene la profondità.
Gamberoni al curry.



VISAMORIS ZERO 2015

Bianco Metodo Classico - Pigato 100%
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 2 mesi | 60 mesi sui lieviti
Guazzetto di scampi.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO SOGNO 2020

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



VISSS 2021

Bianco Metodo Ancestrale - Pigato 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



REGIS 2020

Bianco - Pigato 100%
Alc. 12% | € 38 | Bt. 700 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
Linguine allo scoglio.



RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO DOMÉ 2021

Bianco Doc - Pigato 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto alla granseola.



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO SOGNO**
2017 | 2018 | 2019



**RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO VERUM**
2018 | 2019 | 2020



Zangani

(1995)

Una riconferma per l'azienda Zangani con il Vermentino Superiore Boceda che da anni si trova ai vertici nella qualità dei vini nei Colli di Luni, dove il vermentino è il principe dei vitigni, coltivato insieme ad altri autoctoni nei cru posti sulle colline tra S. Stefano Magra e Ponzano Alto. Le uve provengono solo da terreni di proprietà e si utilizzano prodotti naturali sia in campo che in cantina, sotto la guida attenta di Filippo, responsabile dell'azienda. Ottima la produzione di olio dalle cultivar leccino e razzola.

Via Gramsci, 46 - Località Ponzano Superiore - 19037 Santo Stefano Magra (SP)
T. 0187 632406 | M. box@zangani.it
www.zangani.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Zangani
Cond. enologica: Giorgio Baccigalupi
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE BOCEDA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino brioso e molto luminoso; olfatto dominato dalla
matrice agrumata di lime, zenzero fresco e mela verde, petali di
rosa bianca e salvia. Sorso pieno e avvolgente. Equilibrato connu-
bio acido sapido con chiusura iodata e salmastra, arricchita da una
lunghezza importante con finale di mandorla fresca. Risotto con
seppie e burrata.



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
SUPERIORE BOCEDA**
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI LUNI ALBAROLA FELETTI
2019 | 2020