



Vino Ligure DOP del Levante

GENOVA

Nell'area vitivinicola di Genova i vini sono riconducibili alle DOP: Val Polcevera e Golfo del Tigullio-Portofino, principalmente con l'utilizzo di Bianchetta Genovese, Vermentino, Scimiscià, Moscato e Ciliegiole.

La zona geografica riferita al territorio della DOP Val Polcevera ricade nella parte occidentale della provincia di Genova, comprendendo buona parte della città, con cui ha uno stretto legame storico culturale, e il suo entroterra; i vigneti sono situati per la maggior parte in collina e sono di superficie ridotta. I vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati in prevalenza fruttati, sapidità al gusto.

La zona geografica riferita al territorio della DOP Golfo del Tigullio – Portofino, ricade nella parte orientale della provincia di Genova e risulta molto vasta, comprendendo quasi tutti i comuni della provincia tranne Genova e qualche comune sovrastante la città stessa. I vini qui prodotti si distinguono per possedere acidità contenute, colori abbastanza intensi e vivaci, profumi delicati ma persistenti, gusto armonico.

“Se vuoi bere bene, bevi ligure”

VAL POLCEVERA

Bianco (Vermentino-Bianchetta)
Bianchetta Genovese (min 85%)
Vermentino (min 85%)
Coronata (Vermentino-Bianchetta)
Rosso e rosato (Ciliegiole-Dolcetto)

ZONA DOP Val Polcevera



GOLFO DEL TIGULLIO - PORTOFINO

Bianco (Vermentino-Bianchetta)
Bianchetta Genovese (min 85%)
Vermentino (min 85%)
Scimiscià o Cimixa (min 85%)
Moscato (min 85%)
Rosso e rosato (Ciliegiole-Dolcetto)
Ciliegiole (min 85%)
Passito

ZONA DOP Golfo del Tigullio

