



QUILIANO

Denominazione: Granaccia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vendemmia: 2023

Vitigno: Granaccia 100%

Zona di produzione: circa un ettaro e mezzo di vigneto coltivato in collina sui ripidi versanti a scarpata che sovrastano il borgo antico di Quiliano (SV). Il terreno rosso misto e argilloso conferisce complessità al vino.

Esposizione: sud

Allevamento: a Guyot. Le viti vengono accuratamente diradate all'epoca dell'inviatura.

Vendemmia: tra la seconda e la terza decade di settembre in cassette piccole.

Vinificazione: vinificazione in rosso tradizionale, con diraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata (26°C). La macerazione con le bucce è di circa dieci giorni e vengono eseguiti 2/3 rimontaggi al giorno per facilitare l'estrazione del colore.

Maturazione: rimane circa dodici mesi in vasche d'acciaio.

Affinamento: viene imbottigliato nell'autunno successivo alla vendemmia e riposa in bottiglia dai quattro ai sei mesi prima di essere immesso sul mercato.

Gradazione: 13,50% vol.

Caratteristiche gustative: il colore è un rubino brillante che tende al granato; il profumo intenso, fine, speziato, suggerisce anche note balsamiche e resinose e un sentore dolce di confettura di ciliegie e lampone. In bocca si offre caldo, morbido, persistente, solo leggermente tannico sul finale. Ottimo per accompagnare arrostiti di carne da cortile, è ideale con il pesce al forno e la tipica buridda (pesce in umido) della costa.



SCHEDA TECNICA

Prodotto: Granaccia 100 % IGT CS (Trexenda)

Zona di produzione: Roviasca (Quiliano)

Vinificazione: tradizionale in vasche di cemento (rimontaggi e délestage)

Affinamento: dodici mesi in botti di rovere francese da 600 lt

Degustazione:

Colore - Rosso con riflessi violacei

Profumi - Il profumo intenso con note di frutta nera matura, uva passa e speziato con ricordi di sentori di vaniglia e cacao.

Sapore- In bocca prevale la morbidezza accompagnata da un'impalpabile e gradevole tannicità e da una discreta acidità, tipica del vitigno, che donano una piacevole rotondità, pienezza e persistenza di sapori.

Abbinamento: prodotto adatto ad accompagnare piatti di carne, formaggi in genere e alcuni piatti di pesce

Temperatura di servizio: temperatura ambiente per apprezzare meglio i profumi e i sapori.



RoccaVinealis

Società Agricola RoccaVinealis S.r.l.

17017 Roccavignale (SV) Italia

Cantina: Via Paolo Moretto, 7 **Wineshop:** Via Roma, 1

Fax +39 019 568242 **Cell** +39 393 330 5772

Per acquistare le nostre bottiglie o visitare il nostro vigneto e la cantina scrivi a:

info@roccavinealis.it

sito web: www.roccavinealis.it

drü *granaccia*

NOME: Drü
IGT Colline Savonesi Rosso

VITIGNO: Granaccia 100%
(Alicante, Grenache)

ZONA DI PRODUZIONE:
LIGURIA - Colline Savonesi,
Roccavignale (SV) località Broda.
L'uva proviene dalla parte
del vigneto più a est dove la terra
è più povera e maggiore sono le
ore di irraggiamento solare.
Sono circa 3.500 i metri dedicati
a questa produzione.
Vengono prodotte solo 2600 bottiglie.

ESPOSIZIONE DELLA VIGNA: a sud

ALLEVAMENTO: a Guyot.
L'età delle viti è di 7 anni e sono
disposte a file che si sviluppano
da est ad ovest distanziate di 2,4 mt.
Le piante sono disposte
a 80 cm. una dall'altra.
Durante l'invaiaatura i grappoli
vengono diradati in modo da
raccolgere non più di 50q a ettaro.

VENDEMMIA:
avviene nella prima metà del
mese di ottobre. Le uve vengono
selezionate, raccolte a mano, deposte
in cassette e portate nella vicina
cantina per la lavorazione.

VINIFICAZIONE:
in rosso tradizionale, con diraspatura
e successiva fermentazione a
temperatura controllata.

La macerazione del mosto sulle
bucce è di circa 10 giorni, durante
i quali vengono effettuati diversi
rimontaggi giornalieri per facilitare
l'estrazione del colore. Al termine
della fermentazione alcolica viene
eseguita una pressatura leggera
con cicli da 0,2 a 1 bar.
La fermentazione malolattica
avviene naturalmente con
i primi tepori della primavera.

AFFINAMENTO:
dopo la fermentazione alcolica
e malolattica il vino trascorre
circa un anno in tonneaux
e barrique di rovere francese.

ANNO RACCOLTA: 2021
ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2023
ANNO INIZIO VENDITA: 2023

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml - 1,5 l

CARATTERISTICHE SENSORIALI:
il vino si presenta di colore
rosso rubino intenso.
Sprigiona sentori molto decisi
e persistenti con sfumature
di vaniglia, tabacco e frutti tropicali.
Il gusto è molto piacevole,
anche grazie al legno in cui riposa.

ACCOMPAGNAMENTO:
con piatti importanti della
tradizione del nord Italia,
ma a noi piace anche osare
con abbinamenti dolci.



www.roccavinealis.it



GRANACCIA D.O.C. LIGAGNA

Composizione:
100% Granaccia

Produzione:
Prodotto in azienda da uve provenienti
da vigneti coltivati in collina a 400 metri slm

Colore:
Rosso rubino

Caratteristiche:
Caldo, morbido con sentori di frutti rossi e viole

Vinificazione:
In acciaio

Temperatura di servizio:
18-20 gradi

Abbinamenti:
Ideale con piatti di carne,
perfetta per coniglio e lepre

Curiosità:
La Granaccia è il vitigno più coltivato al mondo
e in Liguria ha una produzione di altissima qualità

GRANACCIA D.O.C. LIGAGNA



5StarWines - the Book 2021

5StarWines



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC GRANACCIA "LIGAGNA" 2018

93/100

TENUTA MAFFONE
PIEVE DI TECO (IM)



EDIZIONE 2020

TENUTA MAFFONE

ORMEASCO DI PORNASSIO DOC SUPERIORE 2017	★★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO MONTANIA 2018	★★★★
ORMEASCO DI PORNASSIO DOC 2018	★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC GRANACCIA LIGAGNA 2018	★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO SUPERIORE GIUANÒ 2017	★★★

GRANACCIA D.O.C. LIGAGNA



Mondial des Vins Extrêmes

Médaille d'Argent
Conférée au vin:

Riviera Ligure di Ponente DOC Grenaccia Ligagna - 2018

Presenté par:
Tenuta Maffone

Bard, 1^{er} décembre 2019

Le Président
Roberto Gaudio

Roberto Gaudio

**ANTICOLTURA ERDIA
CERVIM**

Centre de Recherches, d'Étude, de Protection, Coordination et de Valorisation de la Viticulture de Montagne
Centro Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana



PIGATO SUPERIORE D.O.C. GIUANÒ

Composizione:
100% Pigato

Produzione:
Prodotto con le migliori uve di Pigato nei vigneti
ad una altitudine di oltre 500 metri slm

Colore:
Da giallo paglierino,
con la maturazione si arriva a riflessi dorati

Caratteristiche:
Piacevolmente secco, di buon corpo e persistenza

Vinificazione:
Vendemmiate alla fine di ottobre con una
escursione termica che ne favorisce lo
straordinario patrimonio di profumi.
Vinificato con una breve permanenza sulle bucce,
un lungo "batonage" e un passaggio in legno

Temperatura di servizio:
12-15 gradi

Abbinamenti:
Ideale con tutti i tipi di pesce.
Ottimo con i piatti della cucina ligure a base di
verdure ed erbe aromatiche

Curiosità:
Prende il nome e rinnova la tradizione enologica
della famiglia proveniente dal nonno
soprannominato "Giuanò"

PIGATO SUPERIORE D.O.C. GIUANÒ



EDIZIONE 2020

TENUTA MAFFONE

ORMEASCO DI PORNASSIO DOC SUPERIORE 2017	★★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO MONTANIA 2018	★★★★
ORMEASCO DI PORNASSIO DOC 2018	★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC GRANACCIA LIGAGNA 2018	★★★
RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO SUPERIORE GIUANÒ 2017	★★★

azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

5StarWines



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO SUPERIORE
"GIUANÒ" 2017

93/100

TENUTA MAFFONE
PIEVE DI TECO (IM)

PIGATO SUPERIORE D.O.C. GIUANO



This is to certify that

TENUTA MAFFONE, RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO SUPERIORE ""GIUANO' "" 2017
Riviera Ligure di Ponente, Liguria, Italy
has been awarded a Silver medal &

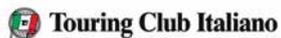
90 points in the
Decanter World Wine Awards

2020

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CONSULTANT CO-CHAIR



EDIZIONE 2021



TENUTA MAFFONE
**RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC
PIGATO SUPERIORE GIUANÒ 2018**

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza



5StarWines | Verona, 3-5 April 2019

5StarWines 2019

assigned

85/100

to

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO
SUPERIORE "GIUANÒ" 2017

AZIENDA AGRICOLA TENUTA MAFFONE
DI BRUNO POLLERO
PIEVE DI TECO (IM)



PIGATO SUPERIORE D.O.C. GIUANO



 **Mondial des Vins Extrêmes** 2020

Médaille d'Or
conferée au vin:
Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato Superiore Giuanò - 2018

présenté par:
Tenuta Maffone

Milan, le 11 octobre 2020
Le Président
Stefano Celi




Centre de Recherches, d'Étude, de Protection, Coordination et de Valorisation de la Viticulture de Montagne
Centro Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana

Scheda Tecnica Vino **ROSSESE "SCUVEA"**

Denominazione	Riviera Ligure di Ponente Albenganese Rossese Denominazione di Origine Controllata
Vitigno	Rossese di Campochiesa o di Albenga
Zona	Salea
Gradazione	12.00 / 12.50 % vol.
Colore	Rosso rubino limpido tendente al Cerasuolo
Profumo	Abbastanza intenso, fine e fruttato sentori di marasca, lampone e piccoli frutti rossi
Sapore	Tannicità leggera, morbida, mai aggressiva. Il suo corpo leggero lascia subito il campo ad una grande freschezza e acidità e si ritrovano i frutti rossi non del tutto maturi che si erano già avvertiti all'olfatto
Vinificazione	Tradizionale con permanenza sulle bucce per 4/5 giorni e rimontaggi frequenti
Accompagnamento	Coniglio alla ligure, acciughe ripiene , torte salate. Azzardando con dei moscardini affogati, del pesce all'acqua pazza, con una zuppetta di pesce e vongole e perché no, anche con una pizza con pomodoro fresco.

Temperatura di servizio 10/12°C

SERRO DE' BECCHI

SERRO DE' BECCHI
GROTTA DIPINTA



VITIGNO: Rossese

DOC: Rossese di Dolceacqua

ALCOOL: 13,5% vol.

COLORE: rosso rubino con riflessi granata con l'invecchiamento

PROFUMO: intenso, fruttato, di frutti a bacca rossa, speziato

SAPORE: morbido, equilibrato, con persistente ricordo di frutta rossa e piacevole speziatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

VINIFICAZIONE: Selezioni da vigne vecchie, in acciaio, minimo 70 giorni sulle bucce, invecchiamento minimo 2 anni

ABBINAMENTO IDEALE: arrosti, salumi o formaggi di media stagionatura

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie



aMaccia

AZIENDA AGRICOLA

- POSIZIONE GEOGRAFICA: Comune di Ranzo, Provincia di Imperia
- TIPO DI TERRENO: Matrice di marna bianca con incrusioni calcaree e gessose.
- ESPOSIZIONE: SW, SE e S
- FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
- ETA' DELLE VITI: 15 anni media
- VITIGNI: Ormeasco di Pornassio
- EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di Settembre
- METODO DI RACCOLTA: Manuale
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con vasche in acciaio, con fermentazione a contatto con le bucce, rimontaggi e delestage frequenti, lieviti selezionati, attenti controlli analitici.
- CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: Si.
- DURATA DELLA FERMENTAZIONE: Mediamente una decina di giorni
- FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Si
- AFFINAMENTO PRIMARIO: Sulle fecce fini per 7 mesi
- STABILIZZAZIONE: Nessuna
- AFFINAMENTO SECONDARIO: Bottiglia per 2 mese
- DATI ANALITICI
- TENORE ALCOLICO: Da 13 %
- ACIDITA' TOTALE: 5,2 g/l
- pH 3,50
- RESIDUI ZUCCHERINI: Inferiore a 2 g/l
- ESTRATTO SECCO NETTO: 32 g/l
- DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rosso intenso
- PROFUMO: Vinoso e fragrante con sentori di ciliegia e mora
- GUSTO: Secco, caldo e persistente.
- ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni rosse e selvaggina



Ormeasco di Pornassio D.O.C. - selezione ventennale "Nirasco"

Cascina Nirasca – Pieve di Teco (Im)

Vitigno: Ormeasco

Zona di produzione: L'uva proviene tutta da un singolo appezzamento: il vigneto Villai, sito in Nirasca (Pieve di Teco)

Età dei vitigni (media) : 30 anni

Altitudine : 800 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione per h.a. : 70 q/l

Vendemmia: ottobre

Vinificazione : tradizionale con contatto sulle bucce

Maturazione: 12 mesi in legno piccolo (barrique e tonneau), min 2 mesi di affinamento in bottiglia

Colore: Rosso Rubino intenso

Aroma: fruttato (ciliegia, frutti di bosco) e speziato

Sapore: secco, caldo e persistente

Abbinamenti: pietanze a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati, pesci saporiti e piatti speziati

Vino longevo che migliora dopo alcuni anni di invecchiamento, si consiglia di servirlo ad una temperatura compresa fra i 18-20 C

Ciliegiolo

Golfo del Tigullio-Portofino D.O.C.
Vendemmia 2023



E' un vino rosso sorprendente per armonia e freschezza.

Di colore rubino lucente, gli spicati aromi di ciliegia e frutti di bosco ne accompagnano l'inconfondibile gusto fruttato, in un raro equilibrio di corposità e freschezza.

Vitigno: uve di Ciliegiolo vinificate in purezza

Vinificazione: pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri e dellastage maturazione e affinamento in acciaio per sei mesi

Abbinamenti: squisito con ravioli alle erbe aromatiche, coniglio alla genovese, filetti al pepe verde, carni e verdure alla griglia.

Alcol Svolto:	13,5 % vol.
Acidità:	5,5 g/l



Vermentino Nero

Vermentino Nero

Il vermentino nero è un vitigno originario delle colline della fascia costiera dell'alta Toscana e dell'estrema Liguria di Levante. Lunae è stata una delle prime aziende a credere fortemente nelle potenzialità di questo vitigno, impiantando un vigneto di circa 3 ettari agli inizi dagli anni 2000.

Denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Vermentino Nero

Vitigni: Vermentino Nero

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio, dopo svinatura affinamento di 6 mesi in botte di legno da 20 hl.



Metodo di produzione

Le uve vengono coltivate nella zona pedecollinare caratterizzate da suoli di medio impasto, e nella zona della piana di Luni con suoli prevalentemente sabbiosi. Le caratteristiche di questi due differenti terroir, unite all'identità del vitigno, portano all'espressione di un vino di grande finezza ed equilibrio dall'impronta fortemente territoriale. Per esaltare al meglio queste caratteristiche abbiamo scelto una vinificazione molto attenta e delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una permanenza sulle bucce di circa 10 giorni e un successivo affinamento in botte grande di legno non eccessivamente lungo.



Degustazione

Profumi delicati ma complessi, si percepiscono note floreali di violetta e rosa canina e anche di frutto rosso ancora fresco con leggere note speziate. Gusto fresco e dinamico dotato di ottima tessitura tannica con chiusura ammandorlata che connota grande personalità.





ATRUM 2016



Rosso Colli di Luni DOC

**Rosso elegante e di gran struttura (invecchiato 2 anni in botte di rovere)
Rubino con riflessi granati. Il floreale della rosa canina si pone subito in evidenza, poi begonia, marasca e ribes nero lasciano spazio a delicate spaziatore, legno di sandalo e a ricordi scuri di bacche di ginepro e corniolo. Il sorso è appagante, sontuoso nella componente calorica e glicerina, attraversato da un tannino vivace e a una spalla acida che porta a un nitido finale sapido. Atrum Rosso Colli di Luni Doc accompagna superbamente carni rosse, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati. Sul fondo della bottiglia è possibile trovare una piccola quantità di deposito, soprattutto nelle annate più vecchie sinonimo di genuinità del prodotto.**

Descrizione

VINO NON FILTRATO

- Uve: San Giovese e Cannaiolo
- Annata: 2016
- Doc: Rosso Colli di Luni
- Gradazione alcolica
- Posizione vigneti: Vigneti nelle colline di Luni
- Posizione e altitudine: 100 mt. Circa sul livello del mare
- Sistema di coltivazione: Guyot
- Produzione per ettaro: 70 q
- Epoca e conduzione della vendemmia: Tra settembre ed ottobre, quando il bilanciamento dell'uva è perfetto. Raccolta manuale in cassette da 17/18 kg
- Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox
- Tecniche di vinificazione: macerazione/fermentazione sulla buccia di 25 giorni in vasche di acciaio inox con impianto di condizionamento termico automatico.
- Temperatura di fermentazione: 18/20C°
- Modalità e durata del affinamento: lungo affinamento in "botticelle" di rovere (capacità 1000 litri) per 2 anni e successivo riposo di almeno 1 anno in bottiglia. Questo vino grazie alla sua tannicità e a una buona freschezza si presta a un lungo invecchiamento in bottiglia.



BELKERUS

VINO ROSSO

ANNATA VENDEMMIA 2018

UVE:

ORMEASCO 50%

GRANACCIA 50%

GRADAZIONE: 14 GRADI

VINIFICAZIONE :

CLASSICA IN ROSSO SEPARATAMENTE

AFFINAMENTO:

PRIMO AFFINAMENTO IN ACCIAIO SEPARATAMENTE LA GRANACCIA E L'ORMEASCO, UNITI INSIEME IN TONNEAU DI ROVERE MEDIA TOSTATURA A FINE ESTATE 2019, TENUTI IN TONNEAU, FINO A MAGGIO 2021 E SUCCESSIVAMENTE IMBOTTIGLIATO

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO:

FRUTTI ROSSI , SPEZIATO

GUSTO:

VINOSO, UN VINO IMPORTANTE , FRUTTI ROSSI MATURI

COOP. VITICOLTORI INGAUNI – ORTOVERO (SV)