



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 arrosti 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:**

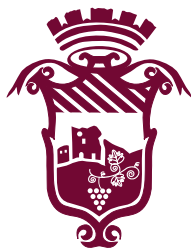
**Colore** - Rosso con riflessi violacei

**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](mailto:info@roccavinealis.it)

sito web: [www.roccavinealis.it](http://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'invasatura i grappoli vengono diradati in modo da raccogliere 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](http://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<sup>er</sup> 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*

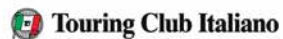
ANDREW JEFFORD,  
CO-CHAIR

*Sarah Jane Evans*

SARAH JANE EVANS MW,  
CO-CHAIR

*Michael Hill Smith*

MICHAEL HILL SMITH MW,  
CONSULTANT CO-CHAIR



EDIZIONE 2021



TENUTA MAFFONE  
**RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC  
PIGATO SUPERIORE GIUANO' 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 "GIUANO' 2017

AZIENDA AGRICOLA TENUTA MAFFONE  
DI BRUNO POLLERO  
PIEVE DI TEGO (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, de 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"**

<b>Denominazione</b>	Riviera Ligure di Ponente Albenganese Rossese Denominazione di Origine Controllata
<b>Vitigno</b>	Rossese di Campochiesa o di Albenga
<b>Zona</b>	Salea
<b>Gradazione</b>	12.00 / 12.50 % vol.
<b>Colore</b>	Rosso rubino limpido tendente al Cerasuolo
<b>Profumo</b>	Abbastanza intenso, fine e fruttato sentori di marasca, lampone e piccoli frutti rossi
<b>Sapore</b>	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
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale con permanenza sulle bucce per 4/5 giorni e rimontaggi frequenti
<b>Accompagnamento</b>	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: Sì.
- DURATA DELLA FERMENTAZIONE: Mediamente una decina di giorni
- FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
- 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.

<b>Alcol Svolto:</b>	13,5 % vol.
<b>Acidità:</b>	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.



**Cantine Lunae:** Via Bozzi, 63 – 19034 - Luni, La Spezia





## 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)***