



CABERNET FRANC

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie poco bollosa**
- Denti convessi o concavo/ convessi
- Seno peziolare chiuso, talvolta aperto a graffa o a V
- Pagina inferiore con tomentosità bassa

GRAPPOLO

- **Dimensione medio grande**
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico o a imbuto
- Alato

ACINO

- Dimensione medio grande
- Da ellissoidale a sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa carnosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Cabernet Franc** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CABERNET SAUVIGNON

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- **Eptalobata**
- **Nervature verde chiaro**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi o concavo/ convessi
- Seno peziolare aperto a U o a V, talvolta chiuso con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione da media a piccola
- Medio lungo
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Ali evidenti

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa carnosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Cabernet Sauvignon** può essere utilizzato:

- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CANAIOLO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma pentagonale
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- Nervature verdi spesso sfumate di rosso
- Superficie mediamente bollosa
- Denti rettilinei o convessi
- **Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio corto
- Mediamente compatto
- **Conico**
- Alato

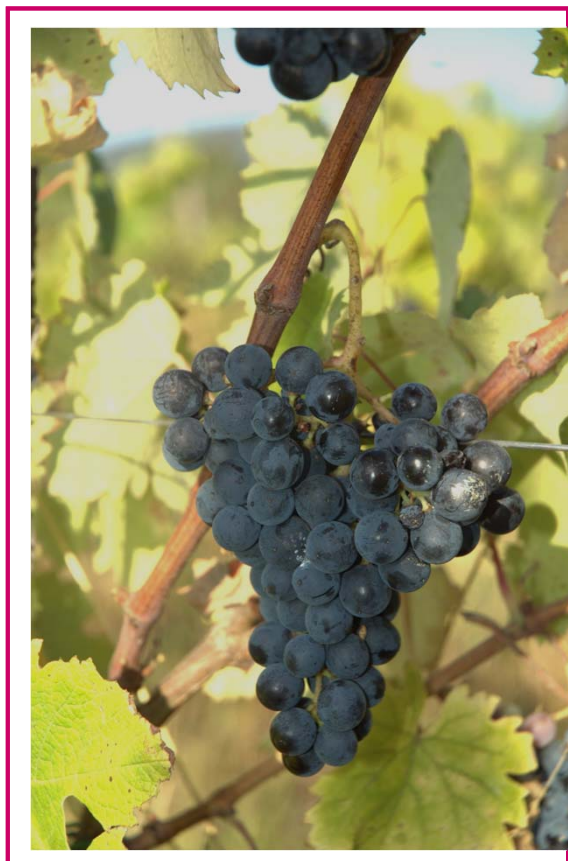
ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia blu violacea**
- Polpa carnosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Canaiolo** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Canaiolo*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





CILIEGIOLO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- **Nervature verdi chiare**
- **Superficie liscia**
- Denti rettilinei, talvolta convessi
- Seno peziolare da aperto a U a chiuso, spesso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione grande
- **Lungo**
- Da mediamente compatto a compatto
- Cilindrico, talvolta conico
- Alato

ACINO

- **Dimensione grande**
- Sferoidale o ellissoidale
- Buccia nero violacea
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il Ciliegiolo può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella DOC *Golfo del Tigullio - Portofino Ciliegiolo* e nella IGT *Liguria di Levante Ciliegiolo*;
- come **vitigno secondario** nella DOC *Colline di Levante rosso* (min 20%), nella DOC *Val Polcevera rosso* (min. 60%*), nella DOC *Golfo del Tigullio - Portofino rosso* (min.60%°);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente al Dolcetto e/o al Sangiovese

° da solo o congiuntamente al Dolcetto.





GRANACCIA (ALICANTE*)

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- Trilobata, talvolta quinquelobata.
- **Nervature verdi**
- **Superficie liscia**
- Denti convessi
- Seno peziolare a U chiuso
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla**

GRAPPOLO

- **Dimensione piccola**
- **Corto**
- Compatto o mediamente compatto
- Conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- Buccia blu nera
- **Polpa consistente di sapore neutro**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Granaccia** può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Granaccia* (min. 90%), nella *IGT Colline Savonesi Granaccia* (min. 85%), nella *IGT Colline del Genovesato Granaccia* (min. 85%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.



*Alicante è il nome con cui il vitigno è conosciuto a livello nazionale, mentre Granaccia è il sinonimo ufficiale con cui il vitigno è conosciuto in Liguria.