



GRECO

GERMOGLIO

- Apice chiuso

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta con sfumatura rosata
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a V con bordi sovrapposti o appena aperto
- **Pagina inferiore con tomentosità bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Medio corto
- **Compatto**
- Cilindrico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- **Buccia grigio giallastra o grigio ambrata, ricoperta da punteggiature brunastre**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il Greco può essere utilizzato:

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





LUMASSINA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- **Forma cuneiforme**, talvolta orbicolare
- **Trilobata o intera**
- Nervature verdi, talvolta rosate alla base
- Superficie poco bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a U
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Medio lungo
- **Compatto**
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia verde appena sfumata di giallo**
- **Polpa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La Lumassina può essere utilizzata:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Colline Savonesi Lumassina*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





MALVASIA BIANCA LUNGA

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale
- Trilobata o quinquelobata
- Nervature verdi, leggermente rosate alla base
- **Superficie poco bollosa**
- Denti convessi, talvolta concavo/ convessi
- Seno peziolare a U o a V, aperto o chiuso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- **Dimensione grande**
- **Molto lungo**
- Mediamente compatto
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione piccola o media
- Sferoidale
- Buccia verde gialla con sfumature dorate
- **Polpa succosa di sapore leggermente aromatico**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Malvasia bianca lunga** può essere utilizzata:

- come **vitigno complementare** nelle *DOC: Colli di Luni, Colline di Levante, Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà* e nelle *IGT: Liguria di Levante, Colline del Genovesato bianco, Colline Savonesi bianco*.





MASSARETTA (BARSAGLINA*)

GERMOGLIO

- Apice da mediamente aperto a aperto

FOGLIA

- **Dimensione media o grande**
- Forma pentagonale, spesso cuneiforme
- Trilobata o quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare a U, talvolta a graffa aperto o molto aperto**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- Lunghezza media
- **Compatto**
- Cilindrico, talvolta conico
- Alato

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia nero blu**
- Polpa consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Massaretta** può essere utilizzata:

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



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



MERLOT

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- Quinquelobata o trilobata
- **Nervature verdi**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare a graffa aperto, talvolta chiuso con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

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

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Sferoidale
- Buccia blu nero
- **Polpa succosa di sapore erbaceo**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Merlot** può essere utilizzato:

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





MOSCATO BIANCO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma pentagonale
- Trilobata o intera, talvolta quinquelobata
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso talvolta con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**



GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o a imbuto
- Alato



ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia giallo verdastra con maculature brunastre**
- **Polpa carnosa di sapore aromatico**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Moscato bianco** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (100%) nella DOC *Golfo del Tigullio - Portofino* e nella DOC *Riviera Ligure di Ponente*;
- come **vitigno complementare** nelle DOC: *Colli di Luni*, *Colline di Levante*, *Cinque Terre* e nelle IGT: *Liguria di Levante*, *Colline del Genovesato bianco*, *Colline Savonesi bianco*.

NOTA: Nella Valle Argentina Armea in provincia di Imperia viene coltivato da tempo un vitigno denominato localmente "Moscatello di Taggia" che, dopo studi ampelografici e molecolari, è risultato essere sinonimo di Moscato bianco. Anche se geneticamente il vitigno è il medesimo, il biotipo "Moscatello di Taggia" possiede una quantità molto elevata di sostanze aromatiche (terpeni) che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di vini dolci e di vini passiti.



ORMEASCO (*DOLCETTO**)

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio piccola
- Forma da pentagonale a cuneiforme
- Quinquelobata
- **Nervature rosso violacee**
- **Superficie liscia o poco bollosa**
- Denti rettilinei o concavo / convessi
- **Seno peziolare aperto a graffa**
- Pagina inferiore con tomentosità bassa

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Conico
- Ali evidenti

ACINO

- **Dimensione medio piccola**
- Sferoidale o ellissoidale
- Buccia blu nero o blu nero violetto
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

L'Ormeasco può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 95%) nella *DOC Ormeasco di Pornassio*;
- come **vitigno secondario** (min. 40%[°]) nella *IGT Terrazze dell'Imperiese rosso*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

[°] da solo o congiuntamente al Rossese



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



PIGATO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Quinquelobata
- Nervature verdi, talvolta rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti rettilinei, talvolta concavo/ convessi
- **Seno peziolare chiuso, talvolta con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Medio lungo**
- Mediamente compatto
- Conico, talvolta cilindrico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia giallo dorata con macchie color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Pigato** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 95%) nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato* e nella *IGT Colline del Genovesato Pigato* (min. 85%);
- come **vitigno secondario** (min 40%*) nella *IGT Terrazze dell'Imperiese bianco*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* *da solo o congiuntamente al Vermentino*

