



POLLERA

GERMOGLIO

- Apice aperto, talvolta mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione medio piccola
- Forma pentagonale
- **Intera o trilobata**
- **Nervature verdi**
- Superficie poco bollosa o mediamente bollosa
- Denti rettilinei e convessi, talvolta concavo/ convessi
- Seno peziolare a U o a V da molto aperto a chiuso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità media o bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione media o grande
- **Medio corto**
- **Molto compatto**
- Conico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale
- **Buccia rosso violaceo**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

La **Pollera** può essere utilizzata:

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



NOTA: in Liguria e nel nord della Toscana esistono vari tipi di Pollera, in questa scheda prendiamo in considerazione il biotipo più diffuso (che ha per sinonimo “Corlaga”) che si distingue dalle altre Pollere per la foglia intera o al massimo trilobata.



ROLLO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- Forma pentagonale o cuneiforme
- **Quinquelobata, talvolta eptalobata**
- **Nervature verdi**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi
- **Seno peziolare a graffa più o meno aperta**
- Pagina inferiore con tomentosità bassa

GRAPPOLO

- Dimensione da medio grande a grande
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico
- **Ali evidenti**

ACINO

- Dimensione medio grande
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia verde giallastra**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rollo** può essere utilizzato:

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





ROSSESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale
- **Eptalobata o con più di sette lobi**
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- **Superficie poco bollosa**
- Denti concavo/ convessi
- Seno peziolare a U, a graffa o a V spesso aperto, talvolta chiuso
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Medio lungo
- Mediamente compatto
- Conico
- **Ali evidenti**

ACINO

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

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rossese** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** nella *DOC Rossese di Dolceacqua* (min. 95%) e nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Rossese* (min. 90%);
- 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 all'Ormeasco





ROSSESE BIANCO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma da pentagonale a cuneiforme
- **Quinquelobata o eptalobata**
- Nervature verdi con base rossa
- Superficie poco bollosa, talvolta mediamente bollosa
- Denti rettilinei o concavo/ convessi
- **Seno peziolare aperto a U**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media o grande
- **Medio lungo**
- Mediamente compatto
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione piccola
- Sferoidale, talvolta schiacciato ai poli
- **Buccia dorata, con sfumature ambrate o rosate**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Rossese bianco** può essere utilizzato:

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





RUZZESE

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata o quinquelobata
- **Nervature verdi con punto peziolare rosso**
- **Superficie da mediamente a molto bollosa**
- Denti convessi
- Seno peziolare chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione medio piccola
- Ellissoidale
- **Buccia giallo ambrata**
- Polpa poco consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Ruzzese** può essere utilizzato:

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





SANGIOVESE

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- Forma pentagonale
- Quinquelobata, talvolta trilobata
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie liscia**
- **Denti rettilinei**
- Seno peziolare ad U o a V aperto
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- Lungo
- **Compatto**
- Cilindrico o conico
- Alato

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Ellissoidale
- Buccia nero violacea
- Polpa mediamente consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Sangiovese** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Sangiovese*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colline di Levante rosso* (min 30%), nella *DOC Colli di Luni rosso* (min. 50%), nella *DOC Val Polcevera* (min. 60%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

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

