



## 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

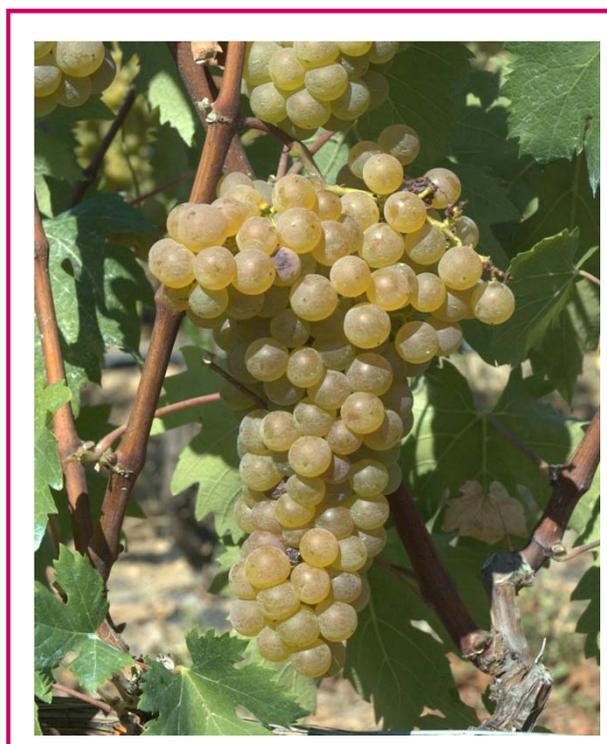
### ACINO

- 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

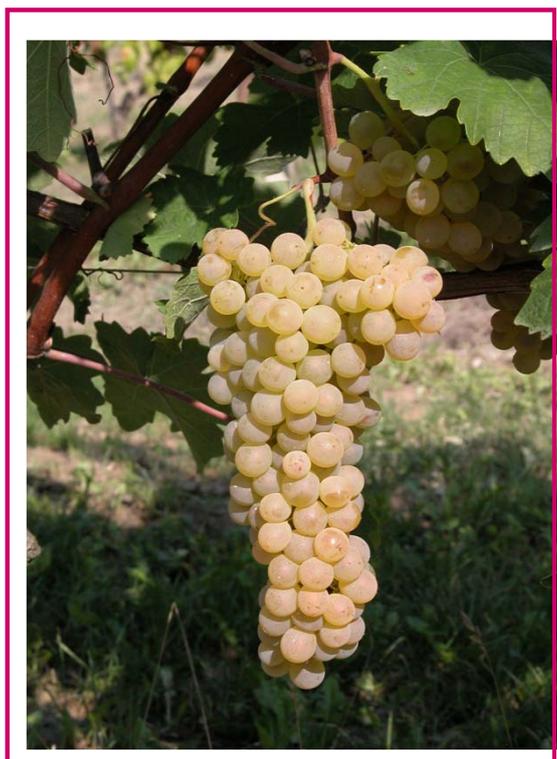
### ACINO

- 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

