



SAUVIGNON

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- Dimensione media
- **Forma orbicolare**
- Trilobata, talvolta quinquelobata
- **Nervature verde chiaro**
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- Seno peziolare da aperto a V a chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione medio piccola
- Lungo
- **Compatto**
- **Cilindrico**
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale tendente all'ellissoidale
- **Buccia verde dorata con punteggiature**
- **Polpa mediamente consistente leggermente aromatica**

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Sauvignon** può essere utilizzato:

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





SCIMISCIÀ'

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione medio grande**
- Forma pentagonale
- Quinquelobata
- **Nervature rosso violacee alla base**
- Superficie mediamente, talvolta poco bollosa
- Denti misti, prevalentemente convessi
- **Seno peziolare a V aperto**
- **Pagina inferiore con tomentosità da media a elevata**

GRAPPOLO

- Dimensione medio grande
- **Lungo**
- Da poco a mediamente compatto
- Conico o cilindrico
- Alato

ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia verde gialla con punteggiature color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Lo **Scimiscià** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





SYRAH

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- Dimensione medio grande
- Forma pentagonale
- Trilobata o quinquelobata
- **Nervature verde chiaro**
- **Superficie poco bollosa**
- Denti rettilinei / convessi
- Seno peziolare a U chiuso, spesso con bordi sovrapposti
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**

GRAPPOLO

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

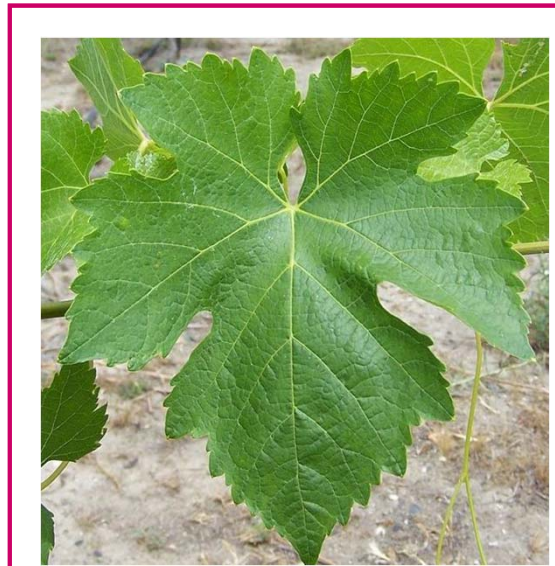
ACINO

- **Dimensione medio piccola**
- Ovoidale
- Buccia blu
- Polpa mediamente consistente di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il Syrah può essere utilizzato:

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





TREBBIANO TOSCANO

GERMOGLIO

- Apice mediamente aperto

FOGLIA

- **Dimensione grande o medio grande**
- Forma pentagonale
- **Quinquelobata**
- Nervature verde chiaro, talvolta con leggera sfumatura rossastra alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi, talvolta concavo / convessi
- **Seno peziolare a V o a U chiuso**
- Pagina inferiore con tomentosità media

GRAPPOLO

- Dimensione grande o medio grande
- **Lungo o molto lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o conico
- Alato

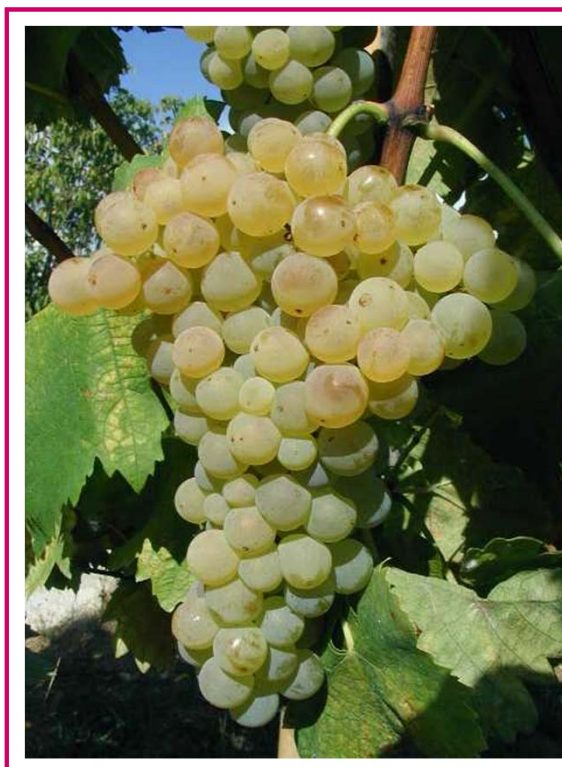
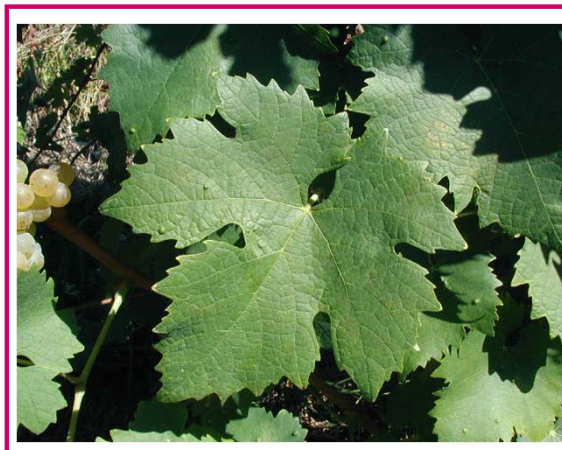
ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale talvolta schiacciato ai poli
- **Colore giallo chiaro tendente al rosato**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Trebbiano toscano** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (min. 85%) nella *IGT Liguria di Levante Trebbiano toscano*;
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colli di Luni bianco* (25 - 40%);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.





VERMENTINO

GERMOGLIO

- Apice aperto

FOGLIA

- **Dimensione da media a grande**
- Forma pentagonale, talvolta orbicolare
- **Quinquelobata, spesso eptalobata**
- Nervature verdi, talvolta rosse o rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti concavo/ convessi o rettilinei
- Seno peziolare a U o a V chiuso, talvolta con bordi sovrapposti
- Pagina inferiore con tomentosità media o elevata

GRAPPOLO

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

ACINO

- **Dimensione medio grande**
- Da sferoidale a ellissoidale
- **Colore giallo verdastro tendente al giallo dorato con macchie color ruggine**
- Polpa succosa di sapore neutro

UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Vermentino** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** nella *DOC Colli di Luni Vermentino* (min. 90%), nella *DOC Colline di Levante Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Val Polcevera Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Golfo del Tigullio - Portofino Vermentino* (min. 85%), nella *DOC Riviera Ligure di Ponente Vermentino* (min. 95%);
- come **vitigno secondario** nella *DOC Colli di Luni bianco* (min. 35%), nella *DOC Colline di Levante bianco* (min 40%), nella *DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà* (max 40%*);
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente all'Albarola

