



Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

ROSSESE

Caratteristiche

Colore rosso rubino più o meno intenso. Odore ampio, intenso, persistente, fine, fruttato, con sentori di rosa, fragola, lampone, mirtilli uniti ad una tenue vinosità. Il sapore risulta asciutto, sapido ma discretamente morbido, piacevolmente caldo, di equilibrata struttura, continuo, con tannini delicati.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno rossese raccolte nei vigneti di Ortovero e "Ponterotto".

Tipo di allevamento

Cordone speronato e alberello nelle vigne datate.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12 / 13 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 19 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso secco asciutto, adatto ad accompagnare primi piatti come ravioli alla genovese, trenette e risotti al ragù di carne, cannelloni e secondi anche di discreto impegno come cima alla genovese, vitella con funghi, selvaggina da piuma arrosto, stoccafisso alla ligure, zuppa di pesce e molti altri piatti della cucina regionale italiana.

Come servirlo e conservarlo

È consigliabile servirlo a una temperatura di 16-17°C, in bicchieri a calice con stelo medio. In cantina, le bottiglie vengono poste in posizione coricata, nei ripiani adibiti ai vini rossi.

Il tempo ottimale per il consumo è da uno a due anni, a seconda dell'annata.