

ROSSO "PORTOFINO"

Caratteristiche.

Fa parte della categoria dei rossi tipici del nostro territorio, sia per struttura che il tenore alcolico. Esprime in gioventù le sue migliori caratteristiche. Interessante la sua evoluzione dopo i due anni dalla vendemmia. Dall'aspetto limpido di colore rosso rubino emana un profumo che ricorda i frutti silvestri dei boschi che circondano i vigneti del Golfo del Tigullio. Affinandosi i suoi profumi diventano più composti ma sempre più piacevoli. Di gusto secco, leggermente tannico, lievemente amarognolo persistente.

VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve Ciliegiolo e Dolcetto dal 20 al 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, da soli o congiuntamente raccomandati e autorizzati quali : Barbera e Sangiovese fino ad un massimo del 40%.

Le uve da noi vinificate vengono raccolte nei territori del comune di Castiglione Chiavarese (Val Petronio), nel comune di Ne' (Val Graveglia), Lavagna e Sestri Levante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI.

Si accosta con estrema facilità agli antipasti di salumi, paste e risi con sughi, carni e formaggi del nostro entroterra.

SERVIZIO E CONSERVAZIONE.

La temperatura di servizio varia a seconda delle stagioni da 16° C. a 18° C.