



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 Sciacchetra (max 40%)*;
- come **vitigno complementare** in tutte le DOC e le IGT regionali.

* da solo o congiuntamente all'Albarola

