

Carta dei Vini

Piatti Spaiati
LEMARIONETTE
OSTERIA



Liguria Gourmet

Ligurian wines

Vini di Liguria

Bianchi

PIGATO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

Coltivatori Ingauni (Ortovero - SV)

Vol. 11,5%-13%

€ 15,00

Colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico, leggermente aromatico.

Sapore caldo, lievemente amarognolo, mandorlato secco.

Servito anche a bicchiere

3,00

PIGATO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

BioVio (Bastia D'Albenga - SV)

Vol. 13%

18,00

Uve pigato al 100% Colore Paglierino con riflessi verdolini.

Secco abbastanza intenso e persistente con immediato richiamo ai profumi di mandorla.

PIGATO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

Durin (Ortovero - SV)

Vol. 13%

18,00

Bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Odore ampio, intensamente fruttato.

Al gusto si denota secco ma morbido, caldo, sapido, molto persistente con suadenti

e persistenti note aromatiche.

VERMENTINO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

Viticoltori Ingauni (Ortovero - SV)

15,00

Colore giallo paglierino profumo abbastanza intenso e persistente.

Sapore secco, ma morbido. Delicatamente caldo, con fondo lievemente amarognolo.

VERMENTINO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

BioVio (Bastia d'Albenga - SV)

18,00

Uve vermentino 100% Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Gusto secco leggermente sapido, con buona persistenza.

VERMENTINO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

Durin (Ortovero - SV)

18,00

Bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sfumati.

Profumo elegante di frutta fresca con , in sottofondo salvia e ginestra.

Il sapore è secco ma allo stesso tempo morbido, molto sapido, fresco,

di grande struttura e persistenza.

BIANCHETTA GENOVESE D.O.C. Golfo del Tigullio

Az. Agricola PinoGino (Castiglione Chiavarese - GE)

15,00

Colore paglierino con bagliori verdi, esprime sentori di agrumi,

ruta ed erbe aromatiche in un gusto sapido, fresco e asciutto.

Servito anche a bicchiere

3,00

Ligurian wines

Vini di Liguria

Rossi

GRANACCIA D.O.C. Riviera Ligure di ponente

Durin (Ortovero - SV)

Vol. 12,50%-14%

€ 17,00

Uve granaccia 100% vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore granato intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, ampio, fine, con sentore di piccoli frutti boschivi. Al sapore secco, abbastanza fresco e sapido, giustamente tannico, caldo di buon corpo, continuo.

GRANACCIA I.G.T. Riviera Ligure di Ponente, Colline Savonesi Biovio (Bastia d'Albenga - SV)

Vol. 13%

17,00

Rosso rubino intenso con orlature violacee, fruttato (frutti di bosco), lievemente speziato.

ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE D.O.C.

17,00

Azienda Agricola Colle Sereno di Acquetica (Pieve di Teco - IM)

Vol. 12,5%

Zona di produzione Alta Valle Arroscia

Colore Rosso Rubino Vivo.

Profumo delicato persistente con sentore di frutti di bosco e liquirizia.

Sapore asciutto caldo, corposo, morbido con lieve vena tannica.

ORMEASCO D.O.C. Riviera Ligure di Ponente, Az. Guglierame (Pornassio - IM)

Vol. 13%

17,00

Dal colore rosso rubino, dall'odore vinoso, caratteristico sapore asciutto, gradevole, leggermente amarognolo, discretamente corposo.

Servito anche a bicchiere

4,00

ORMEASCO SCIAC-TRA' D.O.C. Riviera Ligure di Ponente Az. Guglierame (Pornassio - IM)

Vol. 12,5%

16,00

Vino naturalmente rosato, da servire leggermente fresco, ottenuto vinificando con il metodo tradizionale sciac-trà le uve del vitigno Ormeasco.

Dall'odore vinoso, caratteristico sapore asciutto e gradevole, può considerarsi vino da tutto pasto che si accompagna egregiamente anche con portate a base di pesce.

CIGLIEGIOLO D.O.C. Golfo del Tigullio

Az. Agricola PinoGino (Castiglione Chiavarese - GE)

Vol. 14%

15,00

Rubino lucente, gli spiccati aromi di ciliegia e frutti di bosco ne accompagnano l'inconfondibile gusto fruttato, in un raro equilibrio di corposità e freschezza.

Servito anche a bicchiere

3,00

Ligurian wines

Vini di Liguria

Bollicine

PIGANO' PROSECCO LIGURE

Viticoltori Ingauni (Ortovero - SV)

€ 15,00

Vino spumante ottenuto da un sapiente abbinamento di Pigato al 70% e Pinò nero al 30%, che fondendosi insieme danno vita ad un ottimo connubio di freschezza e profumi.

GOCCE DI SERENO BRUT

22,00

Azienda Agricola Colle Sereno di Acquetica (Pieve di Teco - IM)

Vol. 12,5%

Zona di produzione Alta Valle Arroscia

Vino Spumante di qualità Brut da Uve di Pigato Metodo Classico.

Colore giallo paglierino, profumo finemente fruttato con sentore di lieviti, sapore secco e delicato.

BASURA ROSA

Durin (Ortovero - SV)

35,00

Le uve sono allevate in vigneti con terrazzamento a "fasce" sulle colline alle spalle della fertile Piana di Albenga. Il Bàsura Rosa Millesimato 2010 (Rossese 50%, Granaccia 50%) effettua il tiraggio con aggiunta di zuccheri e riposa sui lieviti per 30 mesi.

Ha perlage soffice e intenso con sentori di rosa, frutti rossi e minerale; al palato è fresco, equilibrato e sapido.

Riposano fino a 60 mesi in grotte millenarie gli spumanti Bàsura della Cantina Durin di Ortovero (Sv).

Il tempo richiesto è quello ideale per l'affinamento e la permanenza sui lieviti del vino;

il luogo – le Grotte di Toirano nel Savonese – mantiene costanti il grado di umidità (90%) e la temperatura (15 C°).

Il risultato è un Metodo Classico Brut Pas Dosé da uve autoctone prodotto in tre versioni:

Bàsura Riunda, Bàsura Rosa e Bàsura Obscura.

Liquorosi

ORMEASCO PASSITO D.O.C.

Servito a a bicchiere 5,00

Azienda Agricola Colle Sereno di Acquetica (Pieve di Teco - IM)

Vol. 15%

Zona di produzione Alta Valle Arroscia

Vino rosso ottenuto da uve di Ormeasco essiccate naturalmente.

Colore rosso rubino leggermente ambrato.

Profumo ampio, intenso persistente.

Sapore dolce, caldo, sapido, pieno e persistente

Altre regioni: vini bianchi

Trentino

GEWÜRZTRAMINER

€ 18,00

Conti d'Arco

Vol. 13%

Colore giallo paglierino, profumo intenso con aromi che ricordano la buccia di cedro, la rosa canina, il miele d'acacia, la frutta. Sapore secco nettamente aromatico e gradevolmente persistente.

MÜLLER THURGAU D.O.C.

15,00

Conti d'Arco

Vol. 12%

100% Muller Thurgau.

Colore oro verde chiaro e vivido. Profumo intenso, sapore secco, sapido e pulito con netto ed elegante fondo fruttato ed aromatico gradevolmente persistente.

MÜLLER THURGAU D.O.C. VIVACE

15,00

Conti d'Arco

Vol. 11%

Colore oro-verde pallido, profumo intenso, aromatico. Sapore morbido, frizzante leggero e fresco, con piacevole fondo fruttato di giusta persistenza.

MÜLLER THURGAU I.G.T.

15,00

Mastri Vernacoli

Vol. 10,5%

Colore giallo paglierino. Profumo intenso, aromatico. Sapore morbido, frizzante secco, nasce dall'omonimo vitigno coltivato nelle Valli Dolomitiche. Ottimo anche come aperitivo.

Friuli

SAUVIGNON Collio D.O.C.

17,00

Conti Formentini

Vol. 12,50%

100% Sauvignon.

Colore oro chiaro lucido, profumo molto intenso con note dominanti di foglia di fico e di ortica. Sapore fino, pieno, molo sapido, morbo ma fresco e vivo.

RIBOLLA GIALLA Collio D.O.C.

18,00

Conti Formentini

Vol. 12,5%

100% Ribolla Gialla.

Colore giallo oro carico. Profumo intenso e delicato. Sapore asciutto, sapido e fresco.

PIEMONTE

ROERO ARNEIS D.O.C.

€ 15,00

La Cascina

Vol. 11,5%

Giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fresco e delicato con sentori di frutta estiva, di buona struttura ricca di una lunga persistenza aromatica.

ERBALUCE DI CALUSO

16,00

Fior di ghiaccio

Vol. 12,5%

Selezione di uva Erbaluce che viene sottoposta ad un trattamento di criomacerazione (macerazione a freddo).

Si tratta di un vino dal colore che varia dal giallo paglierino scarico con sentori di frutta esotica e fiori di campo, si presenta con un gusto armonico, pieno con note di ananas, banana e mela.

GAVI D.O.C.G.

16,00

Cà Bianca (Alessandria)

Vol 12%

100% Cortese di Gavi.

Colore oro pallido con sfumature verdoline. Sapore secco pulito con fondo di frutta e spezie.

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

19,00

Cà Bianca (Alessandria)

Vol. 12,5%

Arneis 100% terreni nel Roero, tra il Monferrato e le Langhe, argilloso-calcareo con presenza di sabbia, a 300 m.s.l.m. Affinamento in acciaio per circa 5 mesi.

Giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fresco e delicato di camomilla e ginestra con sensazioni di pesca e polpa bianca, secca elegante, di buona struttura ricca di una lunga persistenza aromatica.

SICILIA

GRILLO I.G.T.

16,00

Rapitalà (Palermo)

Vol 13%

Grillo in purezza.

Colore giallo dorato con riflessi verdi, profumi mediterranei, sentori floreali e fruttati, un gusto pieno, armonico.

Altre regioni: vini rossi

TRENTINO

TEROLDEGO ITALIANO D.O.C.

€ 16,00

Conti d'Arco

Vol. 13%

Colore rosso porpora scuro, profumo intenso di lampone, ribes e mela matura, sapore secco, armonico con fondo di frutti di bosco piacevolmente persistente.

MARZEMINO

16,00

Conti d'Arco

Vol. 13%

Il Marzemino è un vitigno descritto già nel Cinquecento da Ortensio Lando e Agostino Gallo; è citato nel Don Giovanni di Mozart dal librettista, Marzemino".

Il Marzemino Trentino Conti d'Arco è un rosso fragrante e fruttato, da bere giovane o mediamente maturo.

PIEMONTE

DOGLIANI DOLCETTO "Vino Biologico"

16,00

Cascina Corte (Dogliani - CN)

Vol. 12%

Il colore rosso rubino intenso con unghia violacea. Il naso si apre fresco nei sentori varietali della frutta rossa e delle essenze di sottobosco.: ciliegie, amarene, ribes, lamponi disegnano un profilo olfattivo di notevole intensità e nitidezza. La bocca è piacevole, giovata sull'armonica successione di sensazioni tanniche e floreali.

LANGHE BARBERA "Vino Biologico"

18,00

Cascina Corte (Dogliani - CN)

Vol. 12%

Il colore rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, vivace ed accattivante. Il naso esprime la tipica personalità del vitigno, bouquet complesso ed intenso di aromi fruttati (more ed amarena) e soprattutto speziati (vaniglia, pepe). In bocca la tradizionale acidità fa da sponda ad una materia voluminosa e ricca.

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

17,00

Melini

Vol. 14%

Colore rosso rubino, intenso, profumo fruttato, sapore austero, caldo leggermente tannico.

CHIANTI CLASSICO SAN LORENZO D.O.C.G.

18,00

Vol. 13%

Il Chianti Classico nasce nei vigneti situati sulle colline tra Gaiole e Radda in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. È prodotto al 90% con uve Sangiovese e al 10% con uve Merlot, raccolte rigorosamente a mano.

PUGLIA

NEGRAMARO
Castello Monaci
Vol. 13,5%

€ 15,00

100% Negramaro. Colore rosso granato, profumo intenso, sapore pieno e gradevole anche se leggermente amarognolo, rotondo e di ottima struttura.

PRIMITIVO PILUNA
Castello Monaci
Vol. 13,5%

15,00

Colore rosso porpora scuro, è un vino di corpo e di struttura con ampio profumo di frutta matura. Sapore robusto ed intenso. Vitigno autoctono noto con il nome di Zinfandel.

SICILIA

NERO D'AVOLA I.G.T.
Rapitalà (Palermo)
Vol. 13%

16,00

100% Nero d'Avola. Colore rubino intenso, profumo avvolgente vinoso.

Altre regioni: vini rosati

VENETO

RABOSELLO PIÙ "Frizzante"

€ 13,00

Terra Serena

Vol. 10,5%

Colore rosa brillante intenso e limpido, gentile, dolce amabile e vellutato è un vino delicato dai profumi di fragola, gelsomino e violetta di campo.

SICILIA

ROSATO TERRE SICILIANE I.G.T.

15,00

Rapitalà (Palermo)

Vol. 12,5%

Nerello mascalese, Perricone.

Colore rosa brillante, con sentori floreali e fruttati, sapore secco pieno, elegante e pulito, con un leggero fondo di frutta.

SARDEGNA

ROSATO ALGHERO D.O.C.

13,00

Sella & Mosca

Vol. 12,5%

Ottenuto da uve Sangiovese e Cannonau.

Secco, fresco armonico. Profumo delicato e floreale tipico del Sangiovese vinificato in rosato.

Bollicine

VENETO

SANTIVALDOBBIADENE PROSECCO

€ 18,00

Vol. 11%

Le uve: 100% Glera, coltivate nella zona DOCG di Conegliano e Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto, su terreno di origine morenica con conglomerati di marna, ad un'altitudine di circa 220 metri s.l.m. Un millesimato fine e armonioso, di colore giallo paglierino.

Si distingue dal perlage persistente e spuma cremosa.

All'olfatto richiama note floreali di rosa e acacia, e fruttate di pesca bianca, pera e mela.

Al palato risulta aromatico, morbido e di struttura rotonda, con un gradevole retrogusto che richiama le mandorle glassate. Un vino raffinato e melodioso, ideale per dolci accompagnamenti.

Abbinamenti gastronomici: ottimo anche da solo come aperitivo, si esprime perfettamente accompagnando piatti di pesce e carni bianche.

PALLADIO D.O.C. "Spumante DRY"

14,00

Palladio

Vol. 11%

Colore giallo paglierino brillante profumo fruttato dal gusto leggermente abboccato.

PALLADIO ROSÉ

14,00

Palladio

Vol. 11%

Dal perlage fine e persistente, ha un colore rosa con riflessi violacei, un profumo fruttato, delicato e fresco che ricorda la marasca e la mora selvatica. Al gusto si presenta armonico, elegante vellutato e fruttato.

Bevande

Acqua Minerale Alisea cl.75 € 2,50
Bibite e Succhi di frutta (Bottiglia in Vetro o in Lattina) 3,00

Birre in Bottiglia

Menabrea Bionda cl.33 4,50
Moretti Bionda cl.33 4,00
Estrella Daura (Birra senza glutine) cl.33 4,00
Birra Luce (Birra di grano artigianale prodotta ad Altare - Sv) cl. 50 6,00
Birra Kaos (Birra rossa doppio malto artigianale prodotta ad Altare - Sv) cl.50 6,00

Vino sfuso

Bianco fermo (chiedi informazioni al personale)
Bianco frizzante: **Glera del Veneto**
Rosso (chiedi informazioni al personale)

A bicchiere 2,50
¼ lt. 3,50
½ lt. 7,00

Distillati

Passiti e Liquori D.O.C. 4,00
Amari 4,00
Grappe 4,00
Cognac da 4,00 a 7,00
Whisky da 4,00 a 7,00
Brandy da 4,00 a 7,00

Caffè

Caffè espresso 1,00
Caffè corretto 1,50
Caffè d'orzo 1,50
Decaffeinato 1,50

Ligurian wines

Pigato D.O.C. “Riviera Ligure di Ponente”

Albenga and Final Ligure subareas with the following types: Superiore, Passito and Passito Liquoroso

Characteristics

Dry white wine. Pale straw yellow hues. Full, fruity, fragrant and persistent aromas, with sharp hints of ripe peach and honey, fresh wild flowers and clary sage. Leaves a dry yet smooth taste on the palate - delicately warm, tangy with good body.

Alcohol content: 11.5 - 13.5%; total acidity: 4.5 - 5.5 per thousand.

Variety and Area of Production

It is made with Pigato grapes (95%) and a maximum of 5% non-aromatic white grapes, if they are present in the same vineyards. The area of production includes various vineyards, located both on hills and the plains in the territories of almost all the coastal municipalities of the Riviera di Ponente, Albenga especially.

Food pairings

Dry white wine perfect for accompanying a wide varieties of dishes, such as pasta with aromatic herbs, Ligurian focaccia, vegetarian ravioli, risottos, local fish baked with thyme and sage, as well as other Italian and international dishes.

Serving suggestions and storing instructions

Serve at 10°C in a medium sized wine glass with a long stem. It is at its best in its first year and should be kept at a constant temperature between 11°C and 14 °C.

Vermentino D.O.C. “Riviera Ligure di Ponente”

Albenga and Final Ligure subareas with the following types: Superiore, Passito and Passito Liquoroso

Characteristics

Dry white wine. Pale straw yellow hues. An unobtrusively intense and persistent aromas with hints of wild flowers and herbs, honey, forest resin and yellow peach. On the palate it is dry yet delicately smooth and tangy with a subtle structure.

Alcohol content: 11.5 - 13 %, total acidity: 4.5 - 5.5 per thousand.

Variety and Area of Production

It is made with Vermentino grapes (95%) and a maximum of 5% non-aromatic white grapes, if they are present in the same vineyards. The area of production includes hill locations in the province of Imperia and Savona along the entire coast of the Riviera di Ponente.

Food pairings

Wine that is perfect for accompanying a wide variety of dishes, such as seafood starters, stuffed vegetables, pansoti with a nut sauce, pesto lasagne, risotto with squid ink sauce, fish ravioli in broth and boiled or baked fish.

Serving suggestions and storing instructions

Serve at 10°C in a long stemmed wine glass. It is at its best in its first year and should be kept at a constant temperature between 11°C and 14 °C.

Granaccia D.O.C. “Riviera Ligure di Ponente”

Quiliano subarea with the following types: Superiore, Passito and Passito Liquoroso

Characteristics

Dry wine with an intense red colour when young. After a few years of proper ageing it becomes a vibrant ruby colour with hues ranging between garnet and orange. Features a fragrant and heady bouquet when young, which becomes full and persistent with hints of small forest fruits and resin. The taste on the palate is dry, warm, smooth and velvety.

Minimum alcohol content: 11%; total acidity: 4.5 - 5.5 per thousand.

Variety and Area of Production

It is made with Granaccia or Alicante grapes and a maximum of 10% non-aromatic red grapes if they are present in the same vineyards. The area of production includes various hill vineyards in the territories of some municipalities in the Riviera di Ponente, Albenga and Quiliano especially.

Food pairings

Wine that is perfect for accompanying and enhancing dishes such as crusted venison fillets with truffles, meat dishes in general, and slightly matured cheeses.

Serving suggestions and storing instructions

Serve at a temperature of 18°C in a long stemmed goblet to better appreciate the intense bouquet. It is at its best in the period between 3 to 5 years and should be kept at a constant temperature between 11°C and 14 °C.

Moscato D.O.C. “Riviera Ligure di Ponente”

Taggia subareas with the following types: dry, sweet, Vendemmia tardiva, Passito and Passito Liquoroso

Characteristics

Straw yellow colour of various intensities. Features a aromas that is characteristic of Moscato grapes - full and intense with hints of fruit that range from quince to cedar. On the palate the taste is aromatic, sweet and harmonious with a balanced structured. Minimum alcohol content: 10.5%; total acidity: 4.5 - 5.5 per thousand.

Variety and Area of Production

Made exclusively with Moscato grapes. If it is produced around the area of Taggia it may be called with its traditional title “Moscatello di Taggia”.

Food pairings

Wine that is perfect for special occasions or ceremonies, as well as at the end of a meal and with all regional deserts.

Serving suggestions and storing instructions

We recommend serving it at a temperature between 16°- 17° C in a flute glass or goblet.

The best time to drink it is between one and a maximum of two years, except the Passito that can be kept for several years.

Buzzetto IGT “Colline Savonesi”

Types: still or sparkling

Characteristics

Dry white wine featuring a straw yellow colour ranging from pale yellow and verging towards golden yellow (in the traditional type, with a short fermentation on the skins). A delicately persistent aromas with hints of wild flowers and herbs and a slight tannin weave. On the palate the taste is dry yet features a pleasant tanginess, as well as being light and slightly acidic. Alcohol content: 10 - 11%, total acidity: 6 - 8 per thousand

Variety and Area of Production

Made with Lumassina grapes that are locally known as “Buzzetto” in the Quiliano area.

Food pairings

Wine that is well suited for many dishes, such as vegetable fritters, farinate (flat baked pancakes), chard pie, breaded and fried anchovies, anchovies all'ammiraglia (anchovies marinated with lemon and herbs) and herb omelettes. The wine blends with the rustic flavours of vegetable based dishes and enhances the aromas of simple fish dishes.

Serving suggestions and storing instructions

Serve at a temperature of 10°C in a high stemmed, medium sized wine glass. It is at its best in its first year and should be kept at a constant temperature between 11°C and 14 °C.

Lumassina or Mataossu IGT “Colline Savonesi”

Types: still, fizzy or sparkling

Characteristics

Dry white wine featuring a pale straw yellow colour with green hues. A delicate yet persistent aromas with hints of wet, wild herbs and slight aromas of musk and dried wild flowers. On the palate the taste is dry, very tangy and fresh with slight acidity. Alcohol content: 10 - 15.5 %; total acidity: 6 - 8 per thousand.

Variety and Area of Production

The wine is made using Lumassina grapes, which are also called Mataossu grapes in the Final Ligure area.

Food pairings

Wine that is perfect for accompanying a good range of dishes ranging from starters to light second courses, such as vegetable fritters alla Genovese, stuffed vegetables, panissa and farinata (flat baked pancakes), potato salad, vegetables with béchamel sauce, snails with salad, steamed anchovies and many other dishes from the coast and countryside.

The lightness and the perceptible tanginess of the wine alleviate and harmonise the pleasant “oiliness” sensations of some dishes and enhance the rustic aromas of the vegetables and sauces in fish based dishes.

Serving suggestions and storing instructions

Should be served at a temperature of 10°C in a tall stemmed wine glass. It is at its best in its first year and should be kept at a constant temperature between 11°C and 14 °C.

Alicante IGT “Colline Savonesi”

Characteristics

*Dry red wine featuring an intense red colour and a heady, fragrant bouquet when young, which becomes full and persistent with hints of small forest fruits and resin. On the palate the taste is dry, warm, smooth and velvety.
Minimum alcohol content: 10.5%; Min. total alcohol: 5 per thousand.*

Variety and Area of Production

Made with Granaccia or Alicante grapes. The area of production includes various vineyards in several municipalities of the Savona Ponente.

Food pairings

Wine that is perfect for accompanying second courses of meat and game, as well as risottos and substantial first courses from regional cuisine.

Serving suggestions and storing instructions

We recommend serving it at room temperature, in a medium stemmed wine glass. The best time for drinking it is between one to two years, depending on the vintage, but it can also be kept for up to 5-6 years.

Bianco IGT “Colline Savonesi”

Characteristics

*Dry white wine. Straw yellow colour of varying intensities featuring green hues. The aromas is delicate with herbaceous and aromatic notes, or fruity and floral notes, depending on the white grape variety. On the palate the taste is fresh and crisp thanks to its subtle acidity with good length.
Alcohol content: 10 - 15.5%; total acidity: 5 - 7 per thousand.*

Variety and Area of Production

Made from Lumassina, Pigato, Vermentino and Trebbiano grapes in varying percentages. Production is spread over the coast in the province of Savona.

Food pairings

Dry white wine that is perfect for accompanying a good range of courses ranging from starters to medium-light second courses, such as crudités, Ligurian fish, steamed and fried vegetables, vegetable fritters alla Genovese and many other dishes from the cuisine of the coast and countryside.

Serving suggestions and storing instructions

Store in a dry place at a temperature that does not exceed 20°C. Serve cold at a temperature between 5°C and 8°C depending on the alcoholic structure.

Rosato IGT “Colline Savonesi”

Characteristics

*Dry rosè wine with a light colour that heavily features orange hues. The aromas is delicate, spicy and intense with notes of unripe red fruit and herbaceous and vegetal notes. On the palate the taste is fresh and balanced, tannin-light, persistent and pervasive.
Alcohol content: 10 - 15.5 %; total acidity: 5 - 7 per thousand.*

Variety and Area of Production

*Made with Granaccia, Dolcetto, Rossese and Sangiovese grapes in varying percentages and made into rosè wine.
Production is spread across the coast of the Savona province.*

Food pairings

Fried dishes with seafood, fish stews and Cappon Magro (Genovese seafood salad), as well as white meat dishes that have been delicately prepared.

Serving suggestions and storing instructions

*Store in a dry place where the temperature does not exceed 20°C.
Serve cold at the recommended temperature of 6°C.*

Rosso IGT “Colline Savonesi”

Characteristics

Dry red wine featuring an orange or ruby colour of varying intensities and purple nuances. The bouquet is delicate and often has spicy, earthy and herbaceous hints. On the palate the taste is often balanced, smooth and velvety with a good structure. Alcohol content: 10 - 12.5 %; total acidity: 5 - 7 per thousand.

Variety and Area of Production

Made with Granaccia, Dolcetto, Rossese and Sangiovese grapes in various percentages and is made into red wine. Production is spread across the coast of the Savona province.

Food pairings

Wine that is perfect for accompanying game or slightly matured cheese, dried cod, snails and white meats with herbs.

Serving suggestions and storing instructions

We recommend serving it at room temperature, in a medium stemmed wine glass. Store at a temperature between 10°C and 14°C.

Die Wine

Die mit Herkunftsgarantie DOC und IGT versehenen Weine aus der westlichen Riviera – jene Riviera Ligure di Ponente wo sich der Duft wild wachsender Kräuter mit dem Aroma des Meeres mischen – tragen altertümlich klingende Namen Pigato, Rossese, Vermentino, Buzzetto, Lumassina, Granaccia und Mataossu - passen sich allerdings sehr gut jeder zeitgenössischen Geschmacksrichtung an, Der “Enoteca Pubblica” aus Ortovero welche die wichtigsten Erzeugnisse zusammenfasst und die zu einem Streitzug durch Tradition und Faszination einladet

Vin

Les vins DOC et IGT de la Côte Ouest de la Ligurie, ou les arômes d'herbes sauvages et le goût de la mer cohabitent – avec leurs noms archaïques, Pigato, Rossese, Vermentino, Buzzetto, Lumassina, Granaccia et Mataossu – sont des vins adaptés à tout les goûtes contemporains. Un Hotel des Vins en le país de Ortovero regroupe les meilleurs productions sur un parcours riche de charme et de tradition.

Wine

DOC and IGT wines - with their old names Pigato Rossese Vermentino Buzzetto Lumassina Granaccia and Mataossu – from the Ligurian Western Riviera where the scent of wild grass blends together with that flavours of the sea, fit for all contemporary tastes. The best wine production in this area can be found in a new wine library in Ortovero village, which is rich in suggestion and tradition.

Vinos

Los vinos DOC (de origen controlado) y IGT (indicación geográfica típica) de la Ribera de Poniente, donde conviven los aromas de hierbas selváticas y el gusto del mar – con sus nombres arcaicos como el Pigato, Rossese, Vermentino, Buzzetto, Lumassina, Granaccia y Mataossu – son vinos adaptos a cada gusto contemporaneo. Además existe un lugar (Enoteca) que reagrupa las mayores producciones en un recorrido de sugerencias y tradiciones.
