

## Vermentino



Nel panorama vitivinicolo ligure un posto di rilievo lo occupa a pieno diritto il Vermentino. Le origini di questo vitigno sono ancora oggi oggetto di dibattito tra gli ampelologi; secondo alcune fonti il vermentino sarebbe arrivato in Liguria dalla Spagna (Aragona) nel 1390 secondo altre, il suo arrivo sarebbe ancor precedente. Successivamente,

diffondendosi dalla Costa Azzurra verso le coste occidentali della Liguria e poi via via attraverso tutta la regione. Il suo massimo sviluppo lo ebbe intorno al 1500 in tutta la Liguria ma soprattutto nella riviera ligure di ponente. E' presente anche in Toscana, in Sardegna, Corsica, Sud della Francia e Spagna, ed è uno dei vitigni più piantato in tutto il bacino del mediterraneo.

Ampelograficamente è sicuramente un clone di malvasia. Il terroir ligure muta le caratteristiche varietali rispetto a quelle originali perdendo molta aromaticità, ma acquisendo maggiore acidità, che dona al vino freschezza e sapidità.

Si tratta di un vitigno che dà il meglio di sé nei vigneti che guardano il mare e ne influenzano così la maturazione accentuandone così la naturale sapidità. . E' l'unico vitigno ligure ad entrare in quasi tutte le DOC regionali (Riviera ligure di ponente, Colli di Luni, Golfo del Tigullio, Valpolcevera, Cinque Terre e Cinque terre Sciacchetrà, Colline di Levante)



Ma sicuramente, senza nulla togliere alle altre zone, il Vermentino che riesce a dare maggiore qualità è quello che cresce nella fascia costiera che va dall'imperiese, dianese, albenganese fino ad arrivare al finalese.

Il vino si presenta giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli e una brillantezza che fa presumere una buona acidità totale. Al naso si presenta con un profumo mediamente intenso ma di estrema delicatezza, fine, con profumi che vanno dalla macchia mediterranea alla salvia alla buccia del limone, miele, resine boschive e pesca gialla. In bocca è secco ma delicatamente morbido, fresco, caldo, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, qualità che lo rendono idoneo come aperitivo, e ad accompagnare antipasti verdure ed erbe fritte, verdure ripiene, paste al pesto e primi piatti a base di frutti di mare.