

<http://www.maixei.it/rossese-di-dolceacqua.php>



*Safra 2015. Jantar Bar Cavo, Gênova 04/11/2016.*



viticoltori del ponente ligure

## Rossese di Dolceacqua

Nato come D.O.C. nel 1972, il Rossese di Dolceacqua è un vino di origine molto antica della provincia di Imperia, ma non del tutto ben precisata; troviamo infatti riferimenti storici all'epoca di Bernabò d'Oria che ne voleva sempre per rinvigorire l'equipaggio prima di ogni battaglia navale. Fu conosciuto poi anche da un Papa buongustaio, Paolo III che "ne traeva gran giovamento nell'età avanzata" e, come dicono le cronache del tempo usava lui stesso "farci la zuppa nelle ore di tramontana"; fu anche molto gradito a Napoleone che una volta assaggiatolo in loco lo pretese anche sulle mense di Parigi. Sembra che ne fosse un così gran estimatore, da concedere l'opportunità di usare il proprio nome per ribattezzare tale vino. Ma i dolceacquesi non ne cambiarono il nome, essendo giustamente molto orgogliosi del proprio prodotto.

Il vitigno è il Rossese, la zona di produzione comprende 14 comuni, gli interi territori dei comuni di Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Dolceacqua, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, S.Biagio della Cima, Soldano e alcune zone dei comuni di Vallecrosia, Ventimiglia e Vallebona, un territorio pedemontano che va dai 300 ai 600 m. s.l.m.

Il Rossese è spesso allevato "ad alberello", come vuole la tradizione mediterranea, così che la chioma della pianta d'estate ombreggi il piede e, quindi la radice, proteggendoli dai raggi del sole delle ore più calde. Le viti sono coltivate in zone impervie, dove tutte le operazioni indispensabili al mantenimento del vitigno sono obbligatoriamente manuali. Ciò ha comportato spesso il rischio di abbandono di zone del vigneto che richiedevano la sostituzione di piante arrivate ormai alla fine del ciclo produttivo.

Il Rossese è dotato di foglia grande provvista di cinque lobi; il grappolo ha grandezza media a forma troncoconica, alato e mediamente compatto; l'acino è rotondo ed ha colore violaceo scuro, leggermente ceroso. Con le stesse uve è prodotto un altro vino Rossese, quello della Riviera Ligure di Ponente.

Le principali caratteristiche organolettiche alla degustazione sono: colore rosso rubino con tendenza al granato nella fase di invecchiamento; odore vinoso da giovane, intenso, caratteristico con piacevoli sentori di fragola di bosco e fiori, profumi che evolvono nel tempo in più ampie ed eteree sensazioni.

Il sapore è asciutto, morbido, caldo, ben equilibrato che deve confermare le sensazioni olfattive con un profumo gradevolissimo di piccoli frutti di bosco. Ha 12° di alcool, se ne presenta 13° o più si può fregiare dell'appellativo "Superiore" ed in tal caso non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

E' indicato su piatti impegnativi con sughi o ragù, anche di selvaggina o cacciagione, carni con funghi, stufato di capra con fagioli (piatto tipico di Dolceacqua) e con formaggi semistagionati. La temperatura di servizio sarà di 18/20°C. ed il periodo ottimale di



Punto vendita: Piazza G.Mauro - Dolceacqua - ITALY  
tel. +39.0184.205015

consumo sarà dopo due, tre anni, anche se, nelle annate migliori, può affinarsi bene anche più a lungo.

Servire in bicchieri a calice leggermente panciuti con stelo medio. Se il vino ha subito un certo affinamento in bottiglia e presenta del sedimento è necessario eseguire la decantazione in caraffa.

*Safra 2015. Jantar Bar Cavo, Gênova 04/11/2016.*