



VISCONTI43

# POGGIO DEI GORLERI

Schede tecniche



POGGIO  
DEI GORLERI

Poggio dei Gorleri

# CYCNUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Pigato

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Tipologia del terreno** Calcareo

**Età dei vigneti** 20 anni

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** Al naso è floreale e minerale, con ricordi di erbe aromatiche.

**Sapore** Al palato è secco e sapido.

**Abbinamenti** Ottimo insieme ad antipasti a base di pesce, crudo di pesce, carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# APRICUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Vermentino

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Prevalentemente calcareo

**Età dei vigneti** 15 anni

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** Al naso è spiccano note di frutti e fiori bianchi e di erbe aromatiche.

**Sapore** Al palato è secco e sapido.

**Abbinamenti** Ottimo insieme ad antipasti a base di pesce, crudo di pesce, carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# ARVEGLIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Pigato

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso

**Età dei vigneti** 10 anni

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio

**Invecchiamento** Affinamento di 10 mesi in acciaio e 10 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo dorato.

**Profumo** Al naso è intenso, con aromi complessi di frutta matura e secca, albicocca e mandorla tostata. Sullo sfondo emerge una componente floreale.

**Sapore** Al palato è secco, sapido e minerale.

**Abbinamenti** Ottimo insieme a primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Perfetto con il coniglio alla ligure.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# VIGNA SORÌ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Vermentino

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Prevalentemente calcareo

**Età dei vigneti** 40 anni

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino tendente al dorato.

**Profumo** Al naso spazia da ricordi di agrumi a note di erbe aromatiche.

**Sapore** Al palato è secco e sapido.

**Abbinamenti** Ottimo insieme a primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Perfetto con il coniglio alla ligure.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# ALBIUM

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore

**Vitigno** 100% Pigato

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Calcareo/argilloso

**Età dei vigneti** 50 anni

**Vinificazione** Vinificazione con fermentazione sulle bucce.

**Invecchiamento** Affinamento di 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl a cui seguono 2 anni in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo dorato carico.

**Profumo** Al naso emergono note di erbe aromatiche con una componente minerale importante, tendente all'idrocarburo.

**Sapore** Al palato è secco, sapido e minerale.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio con lo stoccafisso alla ligure e con formaggi erborinati.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# MOSCATELLO DI TAGGIA VENDEMMIA TARDIVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Moscatello di Taggia

**Sistema di allevamento** Alberello

**Tipologia del terreno** Calcareo/argilloso

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano quando sono surmature. La vinificazione è svolta in acciaio a temperatura controllata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo carico tendente al dorato.

**Profumo** Al naso emergono aromi di fiori e frutta matura.

**Sapore** Il sorso è morbido e avvolgente, con una buona freschezza e un finale lungo.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a pasticceria secca e formaggi mediamente stagionati, gradevole anche bevuto a tutto pasto.

**Temperatura di servizio** 12/14° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# BOUCHE.DEROSE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore

**Vitigno** 100% Rossese di Albenga

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso

**Età dei vigneti** 30 anni

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore buccia di cipolla.

**Profumo** Al naso è fragrante e fruttato.

**Sapore** Al palato è fresco e secco.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio con i piatti della tradizione ligure.

**Temperatura di servizio** 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# ROCCA DELLE PENNE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terrazze dell'Imperiese Rosso

**Zona produttiva** In Provincia di Imperia: vigne coltivate fino a 700 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Ormeasco

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Calcereo/argilloso

**Vinificazione** Vendemmia a mano a fine settembre/inizio ottobre. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento di 18 mesi in acciaio e in barrique usate.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso si alternano sentori floreali e ricordi di frutti rossi, con una leggera speziatura sullo sfondo.

**Sapore** Al palato ha una freschezza vibrante e una buona struttura: il sorso è fruttato con tannini morbidi.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento alla cucina ligure dell'entroterra.

**Temperatura di servizio** 16/18° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# CIAN DI PRÈVI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Granaccia

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Calcareo/argilloso

**Età de vigneti** 15 anni

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce di circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi in vasca di acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento di 12 mesi in barrique e riposo in bottiglia per 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato.

**Profumo** Al naso è intenso e speziato, con sentori di frutti rossi.

**Sapore** Il sapore avvolgente e persistente con note speziate di pepe, tannini fini.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a grigliata di carne, carni bianche, formaggi erborinati e coniglio alla ligure.

**Temperatura di servizio** 16/18° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA



Poggio dei Gorleri

# SHALOK

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Vitigno** 100% Granaccia

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso

**Età de vigneti** 20 anni

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi in vasca di acciaio dove si svolge la fermentazione alcolica.

**Invecchiamento** Affinamento 24 mesi in barrique e tonneau nuovi o di 2 passaggio sulle fecce fini e riposo in bottiglia per 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato intenso.

**Profumo** Profumo intenso e speziato con note balsamiche e sentori di frutti rossi.

**Sapore** Al palato è avvolgente e persistente con note speziate di pepe e confettura di ciliegie, tannini fini.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a stufati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 16/18° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003

ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,  
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,  
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA

