

€ 4,90

Bimestrale - N. 150 Aprile - Maggio 2016

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Rocco De Santis Vistamare



L'Umbria e il Grèchetto • Liguria, Rossese di Dolceacqua
Jutland meridionale • Extravergine, assaggi dall'ultima raccolta
Roma, Brasserie 28 Caulier • Cronache di cucina

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



60150

Rossese di Dolceacqua



“La **bontà del Rossese**, come mi fece provare mescendo dall’una e dall’altra bottiglia, è subito conclusa, cosicché questo **raro vino** (che ha un bel **colore rubino**, un lieve profumo di **fragola** e un **grandissimo gusto** che quando il liquido passa sotto l’ugola si lascia addietro un che di amariccio) ha le **piacevolezze del vino giovane**, e tutte le severe **virtù** di quello **invecchiato**”.

da **O.P. ossia Il vero Bevitore**,
di Paolo Monelli

Piedi a mollo nell’onda argentea del mar Ligure, testa nella fine aria alpina: piglio nordico nell’abbraccio caldo del sole e del riverbero mediterraneo. Solcato da fiumi, torrenti e rivi, punteggiato da fresche sorgenti e fontanelle, il Rossese di Dolceacqua è puro vino di confine, *pathos* di frontiera. Alla sua destra, il limite orientale dell’Occitania (siamo a quindici chilometri dalla Francia), alla sua sinistra quello occidentale dello Stivale, sotto tocca il margine settentrionale del Mediterraneo, in alto quello meridionale delle Alpi.

Rossese di Dolceacqua, la denominazione

L'inquadramento della Doc è previsto su quattordici comuni (tutti in provincia di Imperia) con diverse frazioni, ma in realtà il vigneto risulta essere concentrato soprattutto in quattro comuni. Dolceacqua si dimostra il più vitato con il trentasette per cento delle vigne, seguito da Soldano (ventuno per cento), Camporosso (quindici per cento), San Biagio alla Cima (tredici per cento) e gli altri comuni di Apricale, Baiardo, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, Vallecrosia Alta, Vallebona (solo la parte sulla riva destra del torrente Borghetto) insieme per la restante parte, unitamente ad alcune frazioni del comune di Ventimiglia. Un allegato alla Doc comprende trentotto Menzioni Geografiche Aggiuntive, a testimonianza della storicità e dell'importanza dei cru nell'areale, espressione di una vocazione pluricentenaria. Ecco allora alcune tra le vigne più rinomate: Pian del Vescovo, Arcagna, Morghe, Luvaira, Armetta (tutte in val di Nervia), Galeae, Beragna, Pini, Fulavin, Posaù, Curli (in val Verbone). La struttura geologica del territorio è molto varia, anche se prevale il "flysch", il complesso degli arenoscisti prealpini. Il flysch di Ventimiglia, il più diffuso componente delle vigne più importanti, è costituito da un'alternanza di arenarie grossolane e fini, intercalate da argille, marne, calcari e peliti di colore grigio marrone (il tutto risalente al priaboniano inferiore). Il meno diffuso flysch di Baiardo (presente per esempio nel cru Alpicella), giace sovrapposto al flysch di Ventimiglia, spesso in contatto tettonico, ed è costituito prevalentemente da arenarie fini e medie con intercalazioni siltoso-argillose. Altra matrice geologica, poco frequente ma presente per esempio a Pian del Vescovo, sono i conglomerati di Monte Villa, che formano pareti verticali alte fino a centinaia di metri, composti da arenaria grossolana, argille, silt, sabbia e marne. Le argille di Ortovero invece, presenti per esempio, insieme al

Madre vite qui si aggrappa ad alberello, spesso più che centenaria, su terre verticali (l'acclività media oscilla tra il trentacinque e il cinquanta per cento, ma ci sono picchi di settanta). Gli alberelli, con un'età media di quarantacinque anni, custodiscono uve dall'antica storia. Danno vita a vini fatti di pietra, di sole, di montagna, di macchia mediterranea e dal respiro del mare. "Dant animos vina" scriveva Orazio nelle sue *Metamorfosi*, i vini danno coraggio: ce n'è voluto nell'azzurro ventoso per alzare tutti questi muri, pietre su pietre. L'eroismo di chi ama la propria terra, difficile, rude, scoscesa, e il suo sangue. L'attenzione continua al riposizionare le pietre che si sfilano, formando falde da cui si innescano smottamenti. Il vino della fatica di chi l'ha strappato alle rocce. Non a caso rossese plausibilmente deriva da "rocense" o "roccese": succo di roccia, figlio di questo territorio cismontano; non trae dunque origine dal colore. Oasi meteorolo-

gica, questa zona è l'unica che comprende ben cinque fasce climatiche in appena venti chilometri di asse sud nord (tra il mare e il monte Toraggio). In questo esclusivo *climat*, protetto a nord dagli alti rilievi delle Alpi, le temperature sono miti, le precipitazioni scarse (con un picco nel mese di febbraio) e le escursioni termiche elevate (fra giorno e notte, in settembre, attorno agli undici gradi di differenza). Un mondo a parte, sospeso tra terra e mare, tra passato e presente. Sorprendente come questa ristretta zona sia scandita da microclimi e da suoli geologicamente tanto diversi quanto vicini. Il rossese è una lente magnificatrice di questo microcosmo, capace di leggere le differenze dei terreni anche all'interno della stessa vigna. Il cuore della denominazione batte nelle due vallate principali (ma non esclusive), attraversate dal Nervia e dal Verbone. La val Nervia che sale da Camporosso in direzione di Pigna, è più aperta e più ventilata, mentre la

FOTO DI ANDREA FEDERICI



val Verbone, da Vallecrosia, San Biagio alla Cima, Soldano è piuttosto stretta e più mite, sia per l'influsso marino sia per la presenza a nord del crinale di Perinaldo, che si erge a barriera contro l'aria fresca proveniente dall'interno. Le vigne partono da un chilometro dal bagnasciuga per arrivare ai seicento metri d'altitudine (la maggior parte si arrocca fra i duecento e i cinquecento metri), toccanti nella loro incontestabile bellezza testimonianze preziose resiste alle dimenticanze, al disincanto e agli abbandoni. Nell'Ottocento si contavano tremila ettari (l'incubo fillosserico arrivò abbastanza presto, nel 1880), oggi ne sopravvivono **ottantadue**, estremamente parcellizzati, suddivisi fra una trentina di produttori per un totale

di circa **trecentomila bottiglie**. Una nicchia nella nicchia. Un tempo noto come rossese di Ventimiglia, dovuto al fatto che le prime testimonianze di rossese nero (esiste pure un rossese bianco, ormai scomparso, salvo tra qualche filare, anche se ancora potete assaggiare questa rarità da Tenuta Anfosso, l'unico che lo imbottiglia) risalenti al Settecento negli scritti di Giorgio Gallesio, si riferiscono alle zone di Ventimiglia. A fine Ottocento è invece ben delineata la maggior rilevanza qualitativa del comune di Dolceacqua rispetto a tutti gli altri comuni vitati del comprensorio intemelio. A risalire la storia del rossese lo si ritrova citato nel 1372 ma non v'è certezza che si stia parlando della stessa uva giunta a noi. La Doc Rossese di

flysch di Ventimiglia, a Terrabianca, sono marne blu, intercalate da arenaria fine e sedimenti clastici finissimi, di origine marina, che affiorano con il caratteristico paesaggio calanchivo. A detta dei vignaioli anziani, il substrato derivante dalla polverizzazione delle rocce marnose, argillose e calcareo-marnose, chiamato in dialetto "sgruttu" è considerato il migliore per il rossese: presenta il vantaggio di essere drenante mantenendo però sufficiente il livello di umidità nel suolo anche in stagioni calde e aride.

In apertura, una veduta del borgo medievale di Apricale e un particolare della roccia di arenaria, matrice flysch di Ventimiglia; nella pagina a fianco, vigna in zona Galeae, comune di Soldano, dell'azienda Foresti Marco; in questa pagina, località di Terre Bianche, comune di Camporosso



FOTO DI ANDREA FEDERICI



Sopra, una delle versioni del conglomerato di Monte Villa; sotto, Giovanna Maccario Dringenberg in vigna

Dolceacqua o, forse più appropriatamente Dolceacqua, (così non si andrebbe a confondere con il Rossese di Campochiesa, sotto la Doc Riviera di Ponente, diffuso soprattutto nel Savonese, con esiti secondari) è la prima della Liguria, nel 1972. Questo primato aiuta a capire l'importanza culturale di questo vitigno autoctono, di fatto il più diffuso, nella viticoltura ligure.

“Qui tutti si occupano di vino - scrive Mario Soldati nel suo *Vino al vino* - ed esiste, da sempre, tra gli abitanti del paese, un'insanabile controversia: è meglio il Rossese delle vigne sulla sinistra del Nervia, quelle che da Perinaldo raggiungono l'Addolorata, oppure il Rossese delle vigne sulla destra? Le prime prendono soprattutto il sole del pomeriggio, le seconde quello del mattino... Ma la questione, secondo me, si risolve facilmente in favore delle vigne sulla destra: perché, mentre le montagne di sinistra formano una cresta sottile che concede poco o nessuno spazio alle vigne, le montagne di destra in cima si espandono e tondeggiano con l'altipiano, prendendo così il sole mattino e sera, dal primo all'ultimo raggio della giornata”. Soldati assaggiò da uno dei padri sacri, Giobatta Mandino Cane, ritiratosi nel 2009. Altri sono stati Emilio Croesi, sindaco di Perinaldo e produttore in un cru simbolo, Curli, definito



da Veronelli come la Romanée-Conti d'Italia (abbandonato per anni, è stato ripreso nel 2012 da Maccario Dringenberg), Enzo Guglielmi, Nino Tornatore e l'attuale perno storico, ancora in attività, Antonio Perrino, detto Nino Testalonga. Una denominazione che resta fondamentalmente terra di vignaioli, lontani dal *jet set* enologico, fautori di un vino artigiano. Qui il legno per tradizione è sempre stato usato, probabilmente di castagno, sicuramente di piccolo formato, viste le anguste dimensioni dei carruggi e delle cantine familiari. Attualmente è ancora impiegato da alcuni produttori, ma la maggior parte usa i serbatoi di acciaio inox. Chissà, nel futuro sarebbe utile sperimentare il cemento, vedremo. Storicamente si vinificavano i grappoli interi, senza diraspate. Molti produttori non diraspiano tuttora, mantenendo una consuetudine che è sempre esistita.

Il disciplinare prevede una resa di no-

vanta quintali, anche se in pratica si arriva a settanta; stabilisce un novantacinque per cento di uve rosse, con un cinque per cento di uve rosse non aromatiche, anche se in realtà quasi tutti lo imbottigliano in purezza. Non impone l'uso del legno né per la versione base (che i produttori preferiscono chiamare classico) né per quella superiore, che per legge può essere venduta solo a partire dal primo novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il rosse fu anche protagonista di leggende. Si narra che i Doria, signori del castello di Dolceacqua, lo usassero in guerra per trarne l'ardore necessario. Si racconta anche che Napoleone, ospite dei marchesi Doria, lo apprezzò talmente tanto che provvide a rifornire le proprie cantine parigine. Persino papa Paolo III sembra esserne stato un grande estimatore. Sicuramente ispirò Monelli, Soldati, Veronelli (che scrisse, tra l'altro: "Da anni



sostengo che il rossese bene vinificato possa diventare il miglior vino d'Italia"), Calvino. Un vino letterario, ma anche estremamente intimo, con una forte tensione nostalgica (forse la macaia arriva anche qui?). I suoi luoghi furono celebrati da Francesco Biamonti, nato a San Biagio alla Cima, dal dolceacquino Elio Lanteri. Dipinti da Claude Monet, dal dolceacquino Barbadirame, discepolo di Picasso. Persino un film, *Io sono l'amore* diretto da Luca Guadagnino, con Tilda Swinton, cerca di catturarne l'anima. Un vino che parla molte lingue, ma soprattutto quella della dignità. E dell'orgoglio ritrovato, in quella pattuglia di **quattordici produttori** che fanno parte dell'*Associazione Vigne Storiche del Rossese*. Un gruppo compatto, nato nel 2009 per promuovere questo vino antico, che trova in **Filippo Ron-**

delli dell'azienda Terre Bianche il punto di riferimento essenziale. Nel 2015, insieme allo storico Alessandro Giacobbe, dopo tre anni di ricerche, stila una lista di *nomeranze*, che in dialetto significa soprannome. Un lavoro di zonazione sul dato storico, che ha evidenziato un'enorme quantità di parcelle vocate in una denominazione così poco estesa. Filippo si dedica con amore infinito al rossese e va ringraziato a chiare lettere per la sua opera continua, altruistica e onesta per il bene del suo territorio.

Rossese

Il vitigno, sensibile al marciume, all'odio, al mal dell'esca, alla colatura e acinellatura ma non alla peronospora, è piuttosto delicato e dalla resa incostante. La sua uva, dalla buccia sottile, viene raccolta normalmente a me-

Vigneti dell'azienda Altavia



FOTO DI AZIENDA ALTAVIA

tà settembre. Essendo soggetto a riduzioni (quelle puzzette che si credevano tipiche non esistono praticamente più), i produttori hanno imparato a gestire bene i travasi. I cloni più diffusi, dei sei individuati dallo studio di Schneider/Gerbi del Cnr di Torino, attualmente sono il cvt 37 e in minor parte il cvt 1. Nella scelta dei portainnesti, ci si indirizza opportunamente e spesso verso il Rupestris Du Lot (chiamato anche in zona "Monticolo") e il 1103 Paulsen.

Recenti studi del Cnr di Torino, da parte della nota ampelografa Maria Schneider, hanno dimostrato che il rossese e la francese tibouren (usata in Provenza in blend per i rosati) sono identici dal punto di vista genetico. La forma della foglia del rossese e i suoi lobi profondamente incisi fanno pensare a un'origine mediorientale, se non esattamente greca. Vino atavico dunque, ma **più che mai moderno**. In sintesi, possiamo affermare che è tornato il tempo del rossese. Di un vino ellittico, né tondo né dritto, che colpisce per le sue sfumature delicate, per il suo equilibrio fra acidità (cinque grammi per litro) e alcol (negli ultimi tre anni si attesta più sui 13,5 ma precedentemente si caratterizzava per i 14 gradi stabili). Fino a poco tempo fa sconosciuto fuori dalla Liguria, da qualche anno riscuote successi crescenti nel resto d'Italia e soprattutto all'estero. Andrebbe bevuto fresco, minimo sui quindici gradi. Le sue caratteristiche principali? Si gode da subito ma possiede anche capacità di invecchiamento, come dimostrano gli assaggi di vecchie annate di Nino Testalonga. Colore poco carico, tannicità delicata e soffusa. Presenta una morbidezza, un'ampiezza setosa e una spiccata sapidità. Snello, agile, leggiadro, colpisce per la sua **finezza** sussurrata, per il gioco sapido-amaricante del finale, per la trama succosa, per la be-

va coinvolgente. Olfattivamente c'è da divertirsi: rosa, iris, glicine, fragolina di bosco, ribes, lampone, ciliegia, profumi di sottobosco, terra umida, muschio, macchia mediterranea, con richiami marini, balsamici e speziati. È un vino versatile e *gourmand*, che ben si abbina alla tavola, capace com'è di valorizzarla senza imporsi. Da provare con un semplice cibo da marinai, pane, burro e acciughe (che richiama le note di acciuga che ritroviamo nel vino) e con le ricette tipiche del territorio, come l'*erbu*n (una torta salata a base di zucca), il *fugasun* (un'altra torta salata fatta con le erbe), i *barbagiuai* (fagottini fritti nell'olio in padella), il *brodu verdu*, (un passato di verdura), trofie al pesto, il *branda-cujun* (stoccafisso cotto ed emulsionato con noci, patate, olio), capra e fagioli di Pigna o di Badalucco o di Conio, il coniglio alla ligure, il *carteletu* (carne di capretto riempita con bietole, uova e formaggio), le tipiche michette dolceacquine e tanto altro. I prezzi? Variano dai nove ai ventidue euro. Insomma, vale il viaggio terra-mare-incanto.



FOTO DI AZIENDA MACCARIO DRINGENBERG



FOTO DI AZIENDA MACCARIO DRINGENBERG

Sopra, quarzo in pietra matrice flysch di Ventimiglia e un alberello di vite centenaria; sotto, vigneti dell'azienda Altavia



FOTO DI AZIENDA ALTAVIA

La degustazione

POSAÙ 2014 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE DOC

Maccario Dringenberg
13,5% vol - € 16,00

Giovanna Maccario, che prende le redini dell'azienda con origini ottocentesche ventiquattro anni fa, gestisce quattro ettari e mezzo su tredici vigneti. Appassionata, caparbia, preparata, Giovanna fu la prima della denominazione a conquistarsi i Tre Bicchieri nel 2010. Fa filotto con una serie di vini identitari, caratteriali, intensi. Difficile optare per un'etichetta (tutte 2014), fra il dinamismo di Posau Biamonti, la fresca complessità del Curli, la sottile finezza del Brae, l'eleganza del Luvaira... ma dobbiamo, e puntiamo sulla profondità del Posau, lirico e carismatico.



GALEAE 2014 ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC Ka Manciné

13,5% vol - € 15,00

Maurizio Anfosso, dopo aver lavorato per Altavia e durante una collaborazione in essere con Terre Bianche, inizia a imbottigliare le sue prime etichette nel 2006. Dal 2011 segue solo la sua azienda, su tre ettari e con due cru importanti, Galeae e Beragna, che gli sta dando grandi e meritate soddisfazioni, anche internazionali. Batteria di razza, fra Angé 2013, Beragna 2014 e Galeae 2014. Scegliamo la sapida succosità, la croccante carnosità del frutto, la luminosa energia e l'avvolgenza del solare, marino e speziato Galeae.



TERRABIANCA 2014 DOLCEACQUA DOC

Terre Bianche

13% vol - € 20,00

L'azienda nasce nel 1870 con Tommaso Rondelli: ora a guidarla ci sono Filippo Rondelli e Franco Laconi. Filippo, profondo conoscitore del territorio di cui è saggio ambasciatore di rara abnegazione, possiede vigne di rosse ad Arcagna e Terrabianca, due cru vocati. Bracco Arcagna 2014 si presenta *comme il faut*: austero, strutturato, complesso, dotato di notevole personalità. Il Terrabianca 2014, al suo primo anno di produzione in cru, ci colpisce per la sua immediata naturalezza, per la sua polpa, la tensione gustativa, la vibrazione sapido-acida, la beva coinvolgente.



DOLCEACQUA SUPERIORE DOC 2009

Altavia

13% vol - € 15,00

Altavia è il nome dello splendido sentiero che attraversa tutte le Alpi Liguri, da Ventimiglia a La Spezia, offrendo dei paesaggi mozzafiato. Fondata dalla famiglia Formentini nel 2003 in società con Gianni Arlotti, Altavia possiede cinque ettari vitati in località Arcagna. A coordinare i lavori in vigna e in cantina è stato chiamato un professionista ben noto nel mondo enologico, Federico Curtaz. Nell'interessante verticale, che ci ha permesso di capire la visione enologica e l'ottima evoluzione di questi Rosse *sui generis*, strutturati ma dai tannini finissimi, ci ha colpito la 2009. Curtaz ha interpretato il territorio arricchendolo con la propria esperienza. Al naso si apre profondo e complesso, con note di macchia mediterranea. La trama tannica è soffice e armoniosamente fusa. La forza espressiva emerge pur nel sorso vellutato, richiamando memorie sottili e vibrazioni intense. Beva piena, sensuale e appagante.



PINI 2014 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE DOC

Poggi dell'Elmo

14% vol - € 15,00

I Gugliemi, come tutti in zona, coltivano le vigne sin dall'Ottocento, poi, alla fine degli anni Settanta, con la crisi del comparto, la famiglia si dedica alla floricoltura. Nel 2000 fondano l'azienda, dedicandola a Elmo, padre di Gianni, attuale referente. Producono quindicimila bottiglie, fra le quali abbiamo assaggiato due annate 2014, un Rosse di Dolceacqua speziato e schietto, e un Superiore Pini (storico cru, con vigne vecchie su diverse parcelle) dalle note calde di macchia mediterranea, con una trascinante succulenza balsamica.



DOLCEACQUA DOC 2014

Antonio Perrino

13,5% vol - € 16,00

Signor Nino è la memoria storica del Rosse, anche se la prima etichetta risale al 1982. Cinquantaquattro anni di vendemmie alle spalle, portati con la saggezza di un grande vecchio del vino. Il suo è un Rosse artigiano, diverso a ogni bottiglia, fatto con i lieviti indigeni, i raspi, pigiato con i piedi, accolto da vecchie botti di rovere. Tradizionale e fiero di esserlo. Sorprendente la capacità di invecchiamento dei suoi vini. Integro, vivo, dinamico e cangiante, questo Rosse gode di una titillante sapidità che spinge alla beva.



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 2014

Rondelli

13,5% vol - € 14,00

I Rondelli, chiusa la parentesi florovivaistica durata più di un decennio, tornano a occuparsi di vino e con Roberto, nel 2008, comincia la produzione. Due ettari abbondanti in due cru, Migliarina (unico produttore) e Tramontina, ventimila bottiglie in totale. Bella prova per il Rossese fine e garbato, slanciato e fresco che si esprime con successa piacevolezza. I due Migliarina, 2013 e 2012, pur in modo diverso, sono segnati da un legno un po' ingombrante.



FULAVIN 2014 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE

Tenuta Anfosso

13,5% vol - € 16,00

Veder in quel di Poggio Pini gli alberelli ultracentenari (quasi centotrent'anni) e le pendenze dove Alessandro Anfosso sfacchina quotidianamente, custode attento di quei muretti che provvede a riassettare non appena si sfilia qualche pietra, è profondamente toccante. Gli altri campi sono a Luvaia, per un totale di quattro ettari e mezzo di proprietà. Dal 2002 Alessandro si dedica completamente alla sua passione di sempre. Con Fulavin restiamo impressionati da un naso complesso, profondo, stratificato. Generoso, ampio, il liquido è sollecito e fine, imprevedibile nella sua ritmicità, rimarchevole nella spinta acida.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE DOC 2014

Foresti

14% vol - € 15,00

Da azienda imbottigliatrice nata nel 1979, nel corso degli anni e grazie a Marco Foresti, a produttrice di vini derivanti almeno in parte da vigneti di proprietà. I numeri (undici ettari per settantacinquemila bottiglie) sono considerevoli per l'areale. Note mediterranee e di sottobosco, in bocca si esprime immediato, dotato di freschezza e succosità nella trama elegante ed equilibrata.



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 2014

Tornatore Giuseppina

14% vol - € 12,00

Realtà familiare, guidata da Nuccio Tornatore su un ettaro di vigne diviso fra la zona di Armetta e Tramontina. La prima etichetta è del 1987, a oggi non producono più di duemilacinquecento bottiglie. Un Rossese che ha tratti di spontanea rustica artigianalità, rugoso e ru-spante, ma fragrante nelle note fruttate e speziate e sostenuto da una rinfrescante acidità.



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 2014

Mario Muratore

14% vol - € 14,00

Dopo una vita trascorsa come chef *de cuisine* all'hotel de Paris di Monte Carlo, Mario da pensionato si dedica a quella che in zona è sempre stata la passione dominante. Nel 2004, con il suo ettaro scarso in zona Colla a seicento metri d'altitudine, fonda un'azienda piccola e autentica, che attualmente produce tremila bottiglie. Con la supervisione dell'enologo Walter Bonetti, Mario produce Rossesi schietti, sottili, spontanei anche nelle note chiaroscurali.



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC 2014

Gajardo - Cantina del Rossese

12,5% vol - € 11,50

È una delle realtà più produttive, con centocinquanta bottiglie. Giulio e Fulvio son persone concrete, affabili, con mente imprenditoriale. Ricchi d'entusiasmo, vinificano sia uve di vignaioli conferenti sia di vigneti gestiti (due e mezzo di proprietà, tre in conduzione). Il loro Dolceacqua ha note di rosa canina e fragoline di bosco, in bocca è bilanciato e slanciato, sapido e beverino.

