

CRESCENDO

AZIENDA SELVADOLCE

Via Selvadolce, 14
18012 Bordighera (San Remo)
Site internet : selvadolce.it



Liguria



Dénomination :	LIGURIA PONENTE IGT
Encépagement :	100 % Pigato
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux avec un peu de calcaire
Altitude et exposition :	200M sud ouest
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	En bois (25hl) avec levures indigènes
Affinage :	7 mois en cuve inox sur lies fines
Garde :	7 à 10 ans
Dégustation :	Robe claire aux reflets paille, nez très délicat mais expressif avec une minéralité exaltante. La bouche est tout en finesse avec des notes florales mais également d'agrumes, un équilibre parfait
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des entrées légères à base de poissons ou légumes, des poissons grillés

VIGNOBLE DE LIGURIE



VB.1

AZIENDA SELVADOLCE

Via Selvadolce, 14
18012 Bordighera (San Remo)
Site internet : selvadolce.it



Liguria



VIGNOBLE DE LIGURIE



Dénomination : *LIGURIA PONENTE VERMENTINO DOC*

Encépagement : *100 % Vermentino*

Nombre bouteilles
produites : *2.000*

Type de plantation : *Guyot*

Nature du sol : *Argileux avec un peu de calcaire*

Altitude et exposition : *170 M sud ouest*

Rendement : *40 hectolitres/hectares*

Vinification : *En bois (25hl) avec levures indigènes*

Affinage : *8 mois en barriques sur lies fines*

Garde : *8 à 12 ans*

Dégustation : *Robe assez soutenue légèrement évoluée, nez profond et raffiné avec des notes minérales ponctuées par des arômes de garrigue marine. La bouche est intense et dense avec une maturité du raisin parfaite et une richesse surprenante. Une très belle bouteille pour connaisseurs !*

Mariage mets-vins : *Sur des poissons type Bar en croute de sel, des viandes blanches comme du lapin. Parfait également seul en tant que vin de méditation !*

RUCANTU



AZIENDA SELVADOLCE

Liguria



Via Selvadolce, 14
18012 Bordighera (San Remo)
Site internet : selvadolce.it

Dénomination :	LIGURIA PONENTE PIGATO
Encépagement :	100 % Pigato
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux avec un peu de calcaire
Altitude et exposition :	170 M sud ouest
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	En bois (25hl) avec levures indigènes
Affinage :	8 mois en barriques sur lies fines
Garde :	8 à 12 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue légèrement évoluée, nez profond et raffiné avec des notes minérales ponctuées par des arômes de garrigue marine. La bouche est intense et dense avec une maturité du raisin parfaite et une richesse surprenante. Une très belle bouteille pour connaisseurs !
Mariage mets-vins :	Sur des poissons type Bar en croute de sel, des viandes blanches comme du Veau. Parfait également seul en tant que vin de méditation !

VIGNOBLE DE LIGURIE



ROSSO SE

AZIENDA SELVADOLCE

Via Selvadolce, 14
18012 Bordighera (San Remo)
Site internet : selvadolce.it



Liguria



VIGNOBLE DE LIGURIE



Dénomination : **LIGURIA PONENTE IGT**

Encépagement : **100 % Rossese**

Nombre bouteilles
produites : **4.000**

Type de plantation : **Guyot**

Nature du sol : **Argileux avec un peu de calcaire**

Altitude et exposition : **150 M sud ouest**

Rendement : **50 hectolitres/hectares**

Vinification : **En bois (25hl) avec levures indigènes**

Affinage : **10 mois en barriques sur lies fines**

Garde : **3 à 5 ans**

Dégustation : *Robe assez claire (typique), nez subtil avec notes de petits fruits rouges un peu épicés. La bouche est suave et gouleyante car vin de structure légère mais ayant du caractère au niveau des saveurs. Original et de style similaire à la Bourgogne*

Mariage mets-vins : *Sur des viandes blanches, des plats de poissons mijotés avec de la tomate, des pâtes aux légumes*

GUMBE DI AMIRAI

AZIENDA SELVADOLCE

Via Selvadolce, 14
18012 Bordighera (San Remo)
Site internet : selvadolce.it



Liguria



Dénomination :	COLLINE DELL'IMPERIESE IGT
Encépagement :	100 % Granaccia
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux avec un peu de calcaire
Altitude et exposition :	350 M sud ouest
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	En bois (25hl) avec levures indigènes
Affinage :	15 mois en barriques sur lies fines
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec légers reflets violacés, nez gourmand et expressif avec notes d'herbes et d'épices. La bouche est franche et expressive avec des tanins élégants, une structure déliée mais bien présente et une finale persistante
Mariage mets-vins :	Sur des viandes rouges grillées, des plats de poissons mijotés avec de la tomate, des poissons de roche grillés

VIGNOBLE DE LIGURIE

