

BENZA

Frantoiani dal 1853

LINEA VIE DEL SALE

L'Amiral

Vino bianco 75 cl

Regione: **Liguria** - Vitigni: **Rossese a bacca bianca 60%**



E' un vino di grande carattere, con una connotazione aromatica che ricorda la buccia di frutta gialla come nespola e albicocca acerba e frutta secca.

Questo originale vino Bianco, ricavato da vitigni autoctoni della Liguria di Ponente, è ottenuto mediante la macerazione di uve Rossese a bacca bianca per il 60% e uve Massarda e Malaga per il 40%. La vite del Rossese bianco un tempo era più diffusa, ma poiché era soggetta ad ammalarsi facilmente di oidio, è stata soppiantata dal Vermentino. La Massarda pare sia stata importata dai Genovesi dall'isola Tabarca (Spagna) e risulta essere l'unico vitigno che non fu eliminato dalla fillossera (Annali della città di Taggia), tant'è che, oggi, il vigneto dell'azienda è ancora un piede franco.

Scheda tecnica

Tipo: Vino bianco fermo

Nazione: Italia

Regione: Liguria di Ponente

Zona: San Biagio della Cima (Imperia)

Vigneti: Nuvilla e Luvaira

Vitigni: Rossese a bacca bianca 60% - Massarda e Malaga 40%

Vinificazione. Le bacche dei tre vitigni, quasi sconosciuti, vengono fatte macerare sulle loro bucce per circa 50 ore, segue una pressatura morbida e la fermentazione naturale a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio

Descrizione:

Colore Bianco con riflessi oro antico.

Profumo: sentori minerali che donano note di frutta aspra.

Gusto: Equilibrato, con finale persistente

Abbinamento: con carni bianche, agnello e pasta all'uovo con ragù e allo stoccafisso brandacujun. Temperatura di servizio non superiore ai 15°

Produttore: **Maccario Dringenberg**

La cantina si trova a San Biagio della Cima un piccolo borgo del ponente Ligure, zona vocata per il vino Rossese. La proprietaria è Giovanna Maccario, oggi coadiuvata dal marito Goetz Dringenberg, che l'ha conosciuta durante una vacanza sulla riviera, decidendo di condividere la sua vita con lei, lasciandosi alle spalle la nativa Monaco di Baviera.

Anno di fondazione: 2001 - Ettari vitati 4.5 - Uve di proprietà 100% - Produzione annua 25.700 bott. – Enologo: Livio Soria

"Giovanna Maccario, curiosa verso il mondo che la circonda e convinta che la sensibilità del vignaiolo sia la miglior arma di produzione, conduce la sua azienda con invidiabile sicurezza, portandola ogni anno un po' più su, verso traguardi di autentica eccellenza" Guida Slowine 2016

Rossese di Dolceacqua

Il 28 gennaio 1972 il "Rossese di Dolceacqua" ha ottenuto, primo vino ligure, il riconoscimento del marchio D.O.C., Denominazione d'Origine Controllata.

STORIA

Alcuni ritengono che l'introduzione della vite in Liguria sia avvenuta per opera degli antichi Greci; altri sostengono che gli Etruschi iniziarono per primi a coltivare la vite nella parte occidentale della regione. Probabilmente hanno ragione entrambi, anche se le colture ad alberello, ancora presenti, testimoniano la traccia significativa lasciata dai coloni ellenici.

Altre notizie risalgono ai secoli a cavallo tra fine Medioevo e inizi dell'Età Moderna. Lo stesso Andrea Doria elesse il Rossese di Dolceacqua quale vino festivo della sua flotta; anche Napoleone Bonaparte ebbe il piacere di conoscerlo, ospite della Marchesa Doria alla fine del Settecento, lo apprezzò al punto di inviarne qualche botte a Parigi, mentre molte altre lo confortarono nel corso della campagna italiana, in quanto gli garantivano, come egli stesso diceva, riposo e distensione. (Da www.dolceacqua.it)