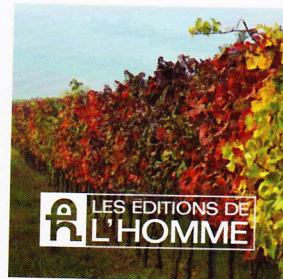
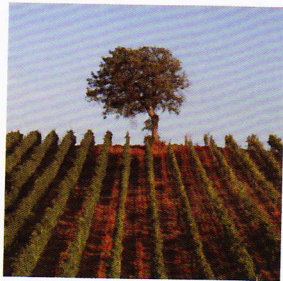


JACQUES

# ORHON

Le nouveau guide des vins

*d'Italie*



LES EDITIONS DE  
L'HOMME

## ROSSESE DI DOLCEACQUA OU DOLCEACQUA

La Riviera semble avoir conservé des habitudes traditionnelles et un paysage mieux épargné que sa voisine, la Côte d'Azur française, qui s'est vouée corps et âme au tourisme... Dans cette province d'Imperia, Ventemiglia, Bordighera et Dolceacqua offrent leurs magnifiques coteaux sauvages et escarpés à la culture de ce cépage peu connu, mais qui donne ici un des meilleurs vins de la Ligurie.



### LA FICHE TECHNIQUE

Année du décret : 1972  
Superficie : 62 ha  
Encépagement : Rossese (presque exclusivement)  
Rendement : 58,5 hl/ha  
Production : 2 300 hl  
Durée de conservation : 4 à 6 ans  
Température de service : 16-18°C



### LES CARACTÉRISTIQUES

**Vin rouge uniquement**  
Robe profonde et intense – Aromatique – Tannique – Généreux – Acquiert une certaine souplesse en vieillissant  
Après un vieillissement d'un an et 13 % d'alcool, il a droit à la mention *Superiore*.



### LES METS SUGGÉRÉS

*Cima alla genovese* (épaule de veau farcie) – *Coniglio al Rossese* (lapin braisé au vin avec ail, tomate, olive et romarin) – Viandes rouges poêlées et rôties – Canard rôti – Gibier à plume



### LES PRODUCTEURS

Guglielmi – Luigi Mauro – Terre Bianche – Alta Via

s du Val  
onnaissance  
ule appellation.

Les meilleurs crus viennent entre autres des terroirs rattachés aux communes de Sant'Olcese, Serra Riccò et Campomorone.



### LA FICHE TECHNIQUE

Année du décret : 1999  
Superficie : 4 ha  
Encépagement : B : Vermentino et/ou bianchetta genovese et/ou albarola (60% minimum) – Autres cépages autorisés  
R/Rs : Dolcetto et/ou sangiovese et/ou cilieggiolo nero (60% minimum) – Autres cépages autorisés

*Les autres vins sont élaborés avec 85 % minimum du cépage indiqué sur l'étiquette.*

Rendement : 62 hl/ha  
Coronata : 58,5 hl/ha  
Production : 195 hl  
Durée de conservation : B/Rs : 1 an  
R : 2 à 4 ans  
Température de service : B/Rs : 8-10°C  
R : 16°C



### LES CARACTÉRISTIQUES

Voir *Golfo del Tigullio*  
*Les vins blancs peuvent se faire en Spumante et en Passito, et tous les vins peuvent aussi se faire en Frizzante.*  
*Le vin blanc avec mention Coronata vient exclusivement d'une zone spécifique de la commune de Genova.*



### LES METS SUGGÉRÉS

Bianco : Voir Cinque Terre  
Rosso : Voir Colli di Luni rosso



### LES PRODUCTEURS

Feola – Voir autres DOC