

# L'Amiral

2015

Maccario Dringenberg

---



Così Giovanna Maccario racconta il suo L'Amiral prodotto dalla sua azienda, la Maccario Dringenberg. "L'Amiral è un vino bianco macerato proveniente da due vitigni autoctoni della Liguria di Ponente, meglio dell'area Intemelia: Rossese a bacca bianca e massarda. Il Rossese a bacca bianca un tempo era più diffuso, ora è stato soppiantato dal Vermentino, per la sua alternanza annuale di produzione e l'estrema facilità ad ammalarsi di oidio, tant'è che veniva utilizzato come pianta sentinella nei vigneti di Rossese quando le rose non erano ancora di moda. La Massarda è un antico vitigno che si dice importato dai genovesi dall'isola Tabarca (Spagna) a maturazione tardiva, è l'unico vitigno che non fu eliminato dalla fillossera (vd. Annali della città di Taggia), tant'è che il vigneto in località Nuvilla è ancora un piede franco". Facile capire, dalle sue parole, come ci si trovi di fronte ad un vino che è una vera chicca del panorama enologico. Un vino di riscoperta e territorialità possibile solo grazie all'amore e il sudore della fronte. Quello che ha unito Giovanna Maccario al marito Goetz Dringenberg.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Annata</b>	2015
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Liguria
<b>Localizzazione</b>	Nuvilla e Luvaira
<b>Vitigno</b>	Rossese a bacca bianca 60% ;Massarda 40%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Riflessi topazio su oro antico
<b>Gusto</b>	In bocca è spesso e ampio, equilibrato con finale lungo e coerente
<b>Profumo</b>	Il naso è estremamente caratteriale e originale, con sentori minerali e di frutta aspra, che si smorzano con il tempo
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di stoccafisso brandacujun (ricetta ligure), secondi piatti di carne bianca

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Macerazione lenta a temperatura controllata. Il vino viene ottenuto dopo una macerazione di oltre 50 ore sulle bucce. Pressatura soffice e successiva decantazione di 12 ore in vasca di acciaio a bassa temperatura, travasato, portato a temperatura maggiore. Fermentazione spontanea
<b>Affinamento</b>	In bottiglia