



TERRE BIANCHE



Terrabianca, Rossese di Dolceacqua doc

Il sito delle Terre Bianche, o Terrabianca, sono il luogo di produzione di questo vino, una delle Nomeranze - o Cru - più famose del Rossese di Dolceacqua. Già note ai tempi dei Romani, coltivate dalla famiglia Rondelli dal 1870.

Si tratta di una produzione limitatissima, circa 2.500 bottiglie annue.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza
Terrabianca.

Tipo di terreno
Argilla bianca/Marne blu senza scheletro, con presenza di fossili marini.

Esposizione
da Sud Ovest a Sud Est.

Altitudine media
350 mt.

Età media delle piante
50 anni.

Tipo di potatura
Alberello e cordone speronato.

Primo anno di produzione
2014.

Scheda di assaggio

Colore
Rosso rubino con tendenza al granato in invecchiamento.

Profumo
Delicato e continuo si esprime in un bouquet floreale e minerale, focalizzato sul sentore piccoli frutti rossi, iodio, spezie.

Sapore
Sapido, dai tannini ben pronunciati.

Invecchiamento
Lungo, secondo le annate.

Abbinamenti
Carni bianche o rosse alla griglia o con salse leggere, coniglio alla ligure, capra e fagioli, selvaggina di piuma.

Temperatura di servizio
Intorno ai 15°C.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve Rossese, a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcaigna snc 18035 Dolceacqua (IM)
T. +39 0184 31426
E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com