



TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceaqua Doc

Il Rossese di Dolceaqua è il primo vino ligure ad aver ottenuto la doc (1972).

Il nome deriva non dal colore rosso rubino ma bensì dalla parola francese 'roché' ad indicare il terreno roccioso su cui viene coltivato.

Le piante di rossese sono coltivate lungo le terrazze tra i 350 e i 450 metri di altitudine.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Terre Bianche e Aeaagna.

Tipo di terreno

Argilla bianca e marne blu, flysch, conglomerati con cementi calcarei.

Esposizione

Est, sud est.

Altitudine media

350 mt.

Età media delle piante

Sopra i 30 anni, con picchi di oltre 100 anni.

Tipo di potatura

Alberello e cordone speronato.

Primo anno di produzione

1982.

Scheda di assaggio

Colore

Rosso rubino. Se invecchiato granato sui bordi.

Profumo

Intenso e continuo si esprime in un bouquet largo ma composto e personale, sentore di piccoli frutti rossi di bosco, ciliegia, rosa canina e spezie.

Sapore

Sapido, fresco ed elegante, caldo sul bel fondo amarognolo.

Invecchiamento

Medio, secondo le annate.

Abbinamenti

Pesce azzurro crudo o salsato, carni bianche alla griglia o con salse leggere, coniglio alla ligure, stoccafisso alla ligure, torte di verdura.

Temperatura di servizio

Ideale a 15°C o anche più fresco.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve Rossese a temperatura non superiore a 29°, tramite lieviti autoctoni.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Aeaagna snc 18035 Dolceaqua (IM)
T. +39 0184 31426

E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com