



TERRE BIANCHE



R.L.P. Vermentino Doc

L'origine di questo vitigno pare essere la Spagna da cui si sarebbe diffuso sulle coste tirreniche settentrionali dove ancora oggi è ampiamente coltivato.

L'etichetta raffigura l'Italia prima che Nizza venisse ceduta alla Francia. La mappa, originale, è di proprietà della famiglia Rondelli, acquistata nel secolo scorso nel mercatino di Portobello a Londra.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Scartozzoni e altri.

Tipo di terreno

Argilla rossa con medio scheletro, flysch.

Esposizione

Est.

Altitudine media

350 mt.

Età media delle piante

15 anni.

Tipo di potatura

Guyot e cordone speronato.

Primo anno di produzione

1982.

Scheda di assaggio

Colore

Giallo paglierino luminoso.

Profumo

Sottile ed elegante, con fini sentori di frutta e fiori bianchi campestri.

Sapore

Fresco e persistente, gradevolmente morbido e scorrevole, su una stoffa delicata e continua.

Invecchiamento

È consigliabile consumarlo entro tre anni, ma nelle annate migliori può essere conservato anche molto più a lungo.

Abbinamenti

come aperitivo o con frutti di mare, antipasti bianchi, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio

10°.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Vermentino e vinificato a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza sulle fecce fini.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907



TERRE BIANCHE



R.L.P. Pigato Doc

Il Pigato è una variante ligure del vermentino che si è adattata alle nostre coste.

Il nome deriva dal dialetto genovese 'pigau' ed indica le macchioline color ruggine che si vedono sugli acini di Pigato in fase avanzata di maturazione.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna ed altri.

Tipo di terreno

Marne blu senza scheletro, argilla rossa con medio scheletro, flysch.

Esposizione

Est.

Altitudine media

400 mt.

Età media delle piante

25 anni.

Tipo di potatura

Guyot e cordone speronato.

Primo anno di produzione

1994.

Scheda di assaggio

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo

Ampio, intenso e persistente con sentori di pesca gialla, miele di acacia e di erbe aromatiche.

Sapore

Secco ma avvolgente, di lunga continuità con piacevole e tipico fondo amarognolo.

Invecchiamento

Anche oltre i 4 anni in dipendenza delle annate.

Abbinamenti

Con antipasti di pesce o di carni bianche grigliate, ma anche prosciutti stagionati, tagliatelle al pesto. Pesci e crostacei.

Temperatura di servizio

10°-12°C.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Pigato; vinificato a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati, permanenza su fecce fini.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907



TERRE BIANCHE



Arcana Bianco R.L.P. Pigato D.O.C.

Questo vino è il risultato della vinificazione di uve Pigato selezionate per provenienza e qualità.

La selezione avviene tramite accurata scelta e limitazione della resa e una maturazione ottimale del grappolo.

La vigna di provenienza è Terrabianca, zona di argilla bianca e marne blu che dona vini particolarmente minerali e sapidi.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Terrabianca.

Tipo di terreno

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

Esposizione

Sud est.

Altitudine media

350 mt.

Età media delle piante

10 anni.

Tipo di potatura

Guyot.

Primo anno di produzione

1996.

Scheda di assaggio

Colore

Giallo con riflessi dorati.

Profumo

Intenso, minerale, ampio di agrumi e polpa bianca.

Sapore

Fresco, sapido e persistente, di grande eleganza, nota amarognola finale.

Invecchiamento

Lungo, secondo le annate.

Abbinamenti

Pesce alla griglia, crostacei in salsa.

Temperatura di servizio

10-12°C.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Pigato, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati o autoctoni e lunga permanenza sulle fecce fini.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907



TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceacqua Doc

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

Il nome deriva potrebbe derivare dal colore rosso rubino o 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, Tramontina, Aurin, Brunetti e Arcagna.

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 o selezionati.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907



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 1.300 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
10 anni.

Tipo di potatura
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. Affinamento in botti di rovere da 500 e 225 litri.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)
T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907



TERRE BIANCHE



Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua doc

Il 'Bricco Arcagna' è la zona di produzione di questo vino, la sommità della collina di Arcagna, cuore dell'azienda, la zona più rinomata per la produzione del Dolceacqua doc.

Si tratta di una produzione limitatissima, circa 1.300 bottiglie annue.

Il casolare raffigurato in etichetta è sede della locanda e agriturismo dell'azienda, immerso nei più antichi vigneti di Rossese.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Arcagna.

Tipo di terreno

Flysch.

Esposizione

Est.

Altitudine media

400 mt.

Età media delle piante

Sopra i 20 anni,
con picchi di oltre 120 anni.

Tipo di potatura

Cordone speronato.

Primo anno di produzione

1988.

Scheda di assaggio

Colore

Rosso rubino con tendenza al granato in invecchiamento.

Profumo

Intenso e continuo si esprime in un bouquet largo ma composto e personale, focalizzato sul sentore di ciliegia sotto spirito, frutti a polpa chiara, spezie, legno di sandalo.

Sapore

Sapido, tannini giustamente setosi, caldo sul bel fondo amarognolo.

Invecchiamento

lungo, secondo le annate.

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio

Consigliata 15°C.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve rossese, totalmente diraspate, a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni o selezionati. Affinamento in botti di rovere da 500 e 225 litri.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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

CIR: 008029-AGR-0003 • CIN: IT008029B579J2OWU3
Elenco degli Operatori Biologici Italiani (Organic Italian Operators)
IT-BIO-007, Codice operatore R34U, Ente Certificatore Bioagricert

P.Iva e C.Fisc. 00954190088 Iscrizione CCIAA Imperia 92907