

la Repubblica

# LIGURIA

GUIDA  
AI SAPORI E AI PIACERI  
DELLA REGIONE

# 2018

## LE ECCELLENZE

483 RISTORANTI DI GENOVA, IMPERIA,  
LA SPEZIA, SAVONA E DI TUTTE LE PROVINCE  
154 BOTTEGHE DEL GUSTO - 199 AGRITURISMI E B&B  
71 DIMORE DI CHARME - 56 PRODUTTORI DI VINO  
ITINERARI D'AUTORE - LE CINQUE TERRE  
ITINERARI OLTRE CONFINE - FESTIVAL  
PIATTI DELLA MEMORIA - LE RICETTE DEGLI



## TERRE BIANCHE

FAMIGLIE RONDELLI E LACONI

DOLCEACQUA (IM)

LOCALITÀ ARCAGNA

www.terrebianche.come

☎ 0184 31426

Dalle colline della Val Nervia non si vede il mare, ma qui il mare lo si avverte, trasportato dal vento che risale lungo le valli. Lo avvertono anche le viti che Terre Bianche ha messo a dimora nei luoghi ritenuti migliori per l'ottima



esposizione, il microclima ideale, la qualità dei terreni. Dal 1870 la famiglia Rondelli ha cercato l'equilibrio tra vitigno e terreno raggiungendo ora, un secolo e mezzo più

tardi, una mappa della qualità che può contare sulle vigne Terrabianca, Arcagna, Scartozzoni e Aurin. Non è stata una selezione semplice perché i terreni sono diversi: argille azzurre e marne blu, Flysch di Ventimiglia, porzioni siltoso-sabbiose, altre argilloso-marnose. Vi si coltivano rossese di Dolceacqua, pigato e vermentino. Filippo Rondelli, che conduce l'azienda assieme a Franco Laconi, spiega che "la vinificazione è condotta nel rispetto della pianta e del vino, senza apportare modifiche artificiali, ma al contrario esaltandone le qualità naturali con pochi, ma precisi interventi, per arrivare ad un prodotto che sia il più possibile rappresentativo del nostro territorio". Gli ettari vitati sono quasi nove, con più di 50mila bottiglie prodotte. Il vino di punta di Terre Bianche è il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna. Il bicchiere si colora di rosso rubino che porta con sé ancora ricordi porpora; all'olfatto frutti rossi, mora, viola di campo ed erbe officinali. Assaggio bilanciato con tannini integrati. Faraona al rosmarino. Sempre in purezza la cantina propone anche il Riviera Ligure di Ponente Pigato. Il colore è giallo paglierino vivace che anticipa sensazioni odorose di agrumi, erbe aromatiche e macchia mediterranea. Al gusto è morbido con una freschezza che riequilibra il sorso. Capesante gratinate.

**ENOLOGI: FILIPPO RONDELLI, FRANCO LACONI, MARIO RONCO**

I VINI SELEZIONATI

ROSSESE  
DI DOLCEACQUA  
BRICCO ARCAGNA



giudizio: ★★★★★



RIVIERA LIGURE  
DI PONENTE  
PIGATO

giudizio: ★★★★★