



## TERRE BIANCHE



### Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua DOC

Il Bricco Arcagna è la zona di produzione di questo vino: la parte più alta della numeranza Arcagna, cuore dell'azienda e zona più rinomata per la produzione del Dolceacqua DOC.

Si tratta di una produzione limitatissima: circa 1.300 bottiglie all'anno.

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

#### Scheda di identità

**Nomeranza**

Arcagna

**Tipo di terreno**

Flysch

**Esposizione**

Est

**Altitudine media**

400 m

**Età media delle piante**

Oltre 20 anni, con punte di oltre 120 anni

**Tipo di potatura**

Cordone speronato

**Primo anno di produzione**

1988

#### Scheda di assaggio

**Colore**

Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo**

Intenso e continuo, si esprime in un bouquet ampio ma composto e personale, centrato su sentori di ciliegia sotto spirito, frutti a polpa chiara, spezie e legno di sandalo.

**Sapore**

Sapido, dai tannini giustamente setosi, caldo, con un 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**

15 °C

#### Metodo di produzione

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

2027 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 351 4012440

E. [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com) [www.terrebianche.com](http://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