



TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceacqua DOC

Il Rossese di Dolceacqua è stato il primo vino ligure a ottenere la DOC, nel 1972.

Il nome potrebbe derivare dal colore rosso rubino del vino oppure dalla parola francese «rocher», a indicare il terreno roccioso su cui viene coltivato.

Le viti di Rossese sono coltivate sui terrazzamenti tra i 350 e i 450 metri di altitudine.

Scheda di identità

Nomenclature

Terrabianca, 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 m

Età media delle piante

Oltre 30 anni, con punte di oltre 100 anni

Tipo di potatura

Alberello e cordone speronato

Primo anno di produzione

1982

Scheda di assaggio

Colore

Rosso rubino; con l'invecchiamento, granato sui bordi.

Profumo

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

Sapore

Sapido, fresco ed elegante, caldo, con un bel fondo amarognolo.

Invecchiamento

Medio, secondo le annate.

Abbinamenti

Pesce azzurro crudo o in salsa, 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 °C, con lieviti autoctoni o selezionati.

2027 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 351 4012440

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