TERRE BIANCHE



Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC

Ce cépage serait originaire d'Espagne, d'où il se serait répandu le long des côtes septentrionales de la mer Tyrrhénienne, où il est encore largement cultivé aujourd'hui.

L'étiquette représente l'Italie avant la cession de Nice à la France. La carte originale appartient à la famille Rondelli, qui l'a achetée au siècle dernier au marché de Portobello, à Londres.

Carte d'identité

Vignobles
Scartozzoni et autres

Type de sol
Argile rouge moyennement caillouteuse, flysch

Exposition
Est

Altitude moyenne
350 m

Âge moyen des vignes
15 ans

Mode de conduite
Guyot et cordon de Royat

Premier millésime
1982

Fiche de dégustation

Robe
Jaune paille lumineux.

Nez
Fin et élégant, avec de délicates notes de fruits et de fleurs blanches des champs.

Bouche
Frais et persistant, souple et agréablement coulant, d'une texture délicate et continue.

Garde
À boire de préférence dans les trois ans, mais les meilleurs millésimes peuvent se garder beaucoup plus longtemps.

Accords mets-vins
À l'apéritif ou avec des fruits de mer, des entrées légères, du poisson grillé.

Température de service
10 °C

Méthode de production

Pressurage doux des raisins de Vermentino, vinification à température contrôlée avec des levures sélectionnées et élevage sur lies fines.

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

TERRE BIANCHE



Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Le Pigato est une variante ligure du Vermentino, qui s'est adaptée à notre littoral.

Son nom vient du mot génois « pigau » et désigne les petites taches couleur rouille qui apparaissent sur les baies de Pigato à maturité avancée.

Carte d'identité

Vignobles
Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna et autres

Type de sol
Marnes bleues sans cailloux, argile rouge moyennement caillouteuse, flysch

Exposition
Est

Altitude moyenne
400 m

Âge moyen des vignes
25 ans

Mode de conduite
Guyot et cordon de Royat

Premier millésime
1994

Fiche de dégustation

Robe
Jaune paille intense aux reflets dorés.

Nez
Ample, intense et persistant, avec des notes de pêche jaune, de miel d'acacia et d'herbes aromatiques.

Bouche
Sec mais enveloppant, d'une grande longueur, avec l'agréable amertume finale typique.

Garde
Peut se garder plus de 4 ans, selon le millésime.

Accords mets-vins
Entrées de poisson, viandes blanches grillées, mais aussi jambons affinés et tagliatelles au pesto. Poissons et crustacés.

Température de service
10–12 °C

Méthode de production

Pressurage doux des raisins de Pigato, vinification à température contrôlée avec des levures sélectionnées et élevage sur lies fines.

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

TERRE BIANCHE



Arcana Bianco, Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Ce vin est issu de raisins de Pigato sélectionnés pour leur origine et leur qualité.

La sélection repose sur un tri minutieux, des rendements limités et une maturité optimale de chaque grappe.

Les raisins proviennent de la vigne de Terrabianca, une zone d'argile blanche et de marnes bleues qui donne des vins particulièrement minéraux et sapides.

Carte d'identité

Vignobles
Terrabianca

Type de sol
Argile blanche et marnes bleues sans cailloux, avec des fossiles marins

Exposition
Sud-Est

Altitude moyenne
350 m

Âge moyen des vignes
10 ans

Mode de conduite
Guyot

Premier millésime
1996

Fiche de dégustation

Robe
Jaune aux reflets dorés.

Nez
Intense, minéral et ample, avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Bouche
Frais, sapide et persistant, d'une grande élégance, avec une légère amertume finale.

Garde
Long, selon le millésime.

Accords mets-vins
Poisson grillé, crustacés en sauce.

Température de service
10–12 °C

Méthode de production

Pressurage doux des raisins de Pigato, fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées ou indigènes et long élevage sur lies fines.

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

TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceacqua DOC

Le Rossese di Dolceacqua a été le premier vin ligure à obtenir la DOC, en 1972.

Son nom pourrait venir de sa robe rouge rubis, ou du mot français « rocher », en référence au sol rocheux sur lequel il est cultivé.

Les vignes de Rossese sont cultivées en terrasses, entre 350 et 450 mètres d'altitude.

Carte d'identité

Nomeranze (crus)
Terrabianca, Tramontina, Aurin, Brunetti et Arcagna

Type de sol
Argile blanche et marnes bleues, flysch, conglomérats à ciment calcaire

Exposition
Est, Sud-Est

Altitude moyenne
350 m

Âge moyen des vignes
Plus de 30 ans, certains ceps de plus de 100 ans

Mode de conduite
Gobelet (alberello) et cordon de Royat

Premier millésime
1982

Fiche de dégustation

Robe
Rouge rubis ; avec l'âge, reflets grenat sur le disque.

Nez
Intense et persistant, avec un bouquet ample mais harmonieux et singulier : petits fruits rouges des bois, cerise, églantine et épices.

Bouche
Sapide, frais et élégant, chaleureux, avec une belle amertume finale.

Garde
Moyen, selon le millésime.

Accords mets-vins
Poisson bleu cru ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce légère, lapin à la ligure, stockfisch à la ligure, tourtes aux légumes.

Température de service
Idéalement 15 °C, voire plus frais

Méthode de production

Macération des meilleurs raisins de Rossese à 29 °C maximum, avec des levures indigènes ou sélectionnées.

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

TERRE BIANCHE



Terrabianca, Rossese di Dolceacqua DOC

Le site des Terre Bianche, ou Terrabianca, est le lieu de naissance de ce vin : l'une des nomeranze (crus) les plus célèbres du Rossese di Dolceacqua. Déjà connu à l'époque romaine, il est cultivé par la famille Rondelli depuis 1870.

La production est très limitée : environ 1 300 bouteilles par an.

Carte d'identité

Nomeranza (cru)
Terrabianca

Type de sol
Argile blanche et marnes bleues sans cailloux, avec des fossiles marins

Exposition
Du Sud-Ouest au Sud-Est

Altitude moyenne
350 m

Âge moyen des vignes
10 ans

Mode de conduite
Cordon de Royat

Premier millésime
2014

Fiche de dégustation

Robe
Rouge rubis, évoluant vers le grenat avec l'âge.

Nez
Délicat et persistant, avec un bouquet floral et minéral centré sur les petits fruits rouges, l'iode et les épices.

Bouche
Sapide, aux tanins bien marqués.

Garde
Long, selon le millésime.

Accords mets-vins
Viandes blanches ou rouges grillées ou en sauce légère, lapin à la ligure, chèvre aux haricots, gibier à plume.

Température de service
Environ 15 °C

Méthode de production

Macération des meilleurs raisins de Rossese à 28 °C maximum, avec des levures indigènes. Élevage en fûts de chêne de 500 et 225 litres.

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

TERRE BIANCHE



Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua DOC

Le Bricco Arcagna est le lieu de production de ce vin : la partie la plus haute de la nomeranza (cru) Arcagna, cœur du domaine et zone la plus réputée pour le Dolceacqua DOC.

La production est très limitée : environ 1 300 bouteilles par an.

La ferme représentée sur l'étiquette abrite l'auberge et l'agritourisme du domaine, au milieu des plus anciennes vignes de Rossese.

Carte d'identité

Nomeranza (cru)
Arcagna

Type de sol
Flysch

Exposition
Est

Altitude moyenne
400 m

Âge moyen des vignes
Plus de 20 ans, certains ceps de plus de 120 ans

Mode de conduite
Cordon de Royat

Premier millésime
1988

Fiche de dégustation

Robe
Rouge rubis, évoluant vers le grenat avec l'âge.

Nez
Intense et persistant, avec un bouquet ample mais harmonieux et singulier : cerise à l'eau-de-vie, fruits à chair claire, épices et bois de santal.

Bouche
Sapide, aux tanins soyeux, chaleureux, avec une belle amertume finale.

Garde
Long, selon le millésime.

Accords mets-vins
Viandes rouges grillées ou en sauce légère, lapin à la ligure, chèvre aux haricots, gibier à plume.

Température de service
15 °C

Méthode de production

Macération des meilleurs raisins de Rossese, entièrement égrappés, à 28 °C maximum, avec des levures indigènes ou sélectionnées. Élevage en fûts de chêne de 500 et 225 litres.

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