



TERRE BIANCHE



Terrabianca, Rossese di Dolceacqua DOC

Il sito delle Terre Bianche, o Terrabianca, è il luogo di produzione di questo vino: una delle nomenclature, o cru, più famose del Rossese di Dolceacqua. Già nota ai tempi dei Romani, è coltivata dalla famiglia Rondelli dal 1870.

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

Scheda di identità

Nomenclatura

Terrabianca

Tipo di terreno

Argilla bianca e marne blu senza scheletro, con presenza di fossili marini

Esposizione

Da Sud-Ovest a Sud-Est

Altitudine media

350 m

Età media delle piante

10 anni

Tipo di potatura

Cordone speronato

Primo anno di produzione

2014

Scheda di assaggio

Colore

Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo

Delicato e continuo, si esprime in un bouquet floreale e minerale, centrato su sentori di piccoli frutti rossi, iodio e spezie.

Sapore

Sapido, con 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 °C, con lieviti autoctoni. 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 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