TERRE BIANCHE




## Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC

L'origine di questo vitigno sembra essere la Spagna, da cui si sarebbe diffuso lungo le coste tirreniche settentrionali, dove ancora oggi è ampiamente coltivato.

L'etichetta raffigura l'Italia prima della cessione di Nizza alla Francia. La mappa originale, di proprietà della famiglia Rondelli, fu acquistata nel secolo scorso al mercatino di Portobello, a Londra.

### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**
Scartozzoni e altri

**Tipo di terreno**
Argilla rossa con medio scheletro, flysch

**Esposizione**
Est

**Altitudine media**
350 m

**Età media delle piante**
15 anni

**Tipo di potatura**
Guyot e cordone speronato

**Primo anno di produzione**
1982

### Scheda di assaggio

**Colore**
Giallo paglierino luminoso.

**Profumo**
Sottile ed elegante, con fini sentori di frutta e fiori bianchi di campo.

**Sapore**
Fresco e persistente, morbido e gradevolmente scorrevole, su una trama delicata e continua.

**Invecchiamento**
È consigliabile consumarlo entro tre anni, ma nelle annate migliori può essere conservato anche molto più a lungo.

**Abbinamenti**
Come aperitivo o con frutti di mare, antipasti bianchi, pesce alla griglia.

**Temperatura di servizio**
10 °C

### Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Vermentino, vinificato a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza sulle fecce fini.

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

Il Pigato è una variante ligure del Vermentino, che si è adattata alle nostre coste.

Il nome deriva dal dialetto genovese «pigau» e indica le macchioline color ruggine che compaiono sugli acini di Pigato in fase avanzata di maturazione.

### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**
Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna e altri

**Tipo di terreno**
Marne blu senza scheletro, argilla rossa con medio scheletro, flysch

**Esposizione**
Est

**Altitudine media**
400 m

**Età media delle piante**
25 anni

**Tipo di potatura**
Guyot e cordone speronato

**Primo anno di produzione**
1994

### Scheda di assaggio

**Colore**
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

**Profumo**
Ampio, intenso e persistente, con sentori di pesca gialla, miele di acacia ed erbe aromatiche.

**Sapore**
Secco ma avvolgente, di lunga continuità, con il piacevole e tipico fondo amarognolo.

**Invecchiamento**
Anche oltre i 4 anni, a seconda delle annate.

**Abbinamenti**
Antipasti di pesce, carni bianche alla griglia, ma anche prosciutti stagionati e tagliatelle al pesto. Pesci e crostacei.

**Temperatura di servizio**
10–12 °C

### Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Pigato, vinificato a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza sulle fecce fini.

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

Questo vino nasce dalla vinificazione di uve Pigato selezionate per provenienza e qualità.

La selezione avviene attraverso una scelta accurata, la limitazione della resa e una maturazione ottimale del grappolo.

La vigna di provenienza è Terrabianca, zona di argilla bianca e marne blu che dona vini particolarmente minerali e sapidi.

### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**
Terrabianca

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

**Esposizione**
Sud-Est

**Altitudine media**
350 m

**Età media delle piante**
10 anni

**Tipo di potatura**
Guyot

**Primo anno di produzione**
1996

### Scheda di assaggio

**Colore**
Giallo con riflessi dorati.

**Profumo**
Intenso, minerale, ampio, con note di agrumi e frutta a polpa bianca.

**Sapore**
Fresco, sapido e persistente, di grande eleganza, con una nota amarognola finale.

**Invecchiamento**
Lungo, secondo le annate.

**Abbinamenti**
Pesce alla griglia, crostacei in salsa.

**Temperatura di servizio**
10–12 °C

### Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice di uve Pigato, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati o autoctoni e lunga permanenza sulle fecce fini.

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

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

**Nomeranze**
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

TERRE BIANCHE




## Terrabianca, Rossese di Dolceacqua DOC

Il sito delle Terre Bianche, o Terrabianca, è il luogo di produzione di questo vino: una delle nomeranze, 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

**Nomeranza**
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

TERRE BIANCHE




## Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua DOC

Il Bricco Arcagna è la zona di produzione di questo vino: la parte più alta della nomeranza 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 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