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