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