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 0184 31426
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