



## TERRE BIANCHE



### R.L.P. Vermentino Doc

La provenance de ce pied de vigne semble être espagnole, d'où cela se répand sur la côte nord de la mer Tyrrhénienne, qui est devenue un endroit idéal pour celle-ci.

Le label montre l'Italie avant que Nice soit donné à la France. La carte originale a été demandé par la famille Rondelli au siècle dernier au marché de Portobello à Londres.

#### Carte d'identité

**Vignoble**  
Terre Bianche et Scartozzoni.

**Type de terrain**  
Argile blanche et rouge, grès.

**Exposition**  
Est.

**Altitude moyenne**  
350 mt.

**Âge moyenne des plantes**  
10 ans.

**Type de rognage**  
Guyot et cordon éperonné.

**Première année de production**  
1982.

#### La carte de dégustation

**Couleur**  
Jaune lumineux.

**Parfum**  
Arôme doux et élégant avec des senteurs d'herbes aromatiques et de fleurs blanches.

**Saveur**  
Frais, doux et persistant, avec un indice légèrement piquant.

**Âgée**  
À consommer de préférence avant 3 ans, bien que dans les meilleures années, il puisse être conservé plus longtemps.

**Accords mets**  
Idéal pour un apéritif ou avec des fruits de mer et poisson grillé.

**Température de service**  
10 degrés.

#### Méthode de production

Obtenu par le raisin Vermentino légèrement pressé. Produit à une température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, permanent sur des fines sédiments.

#### Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)  
T. +39 0184 31426  
E. [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com) [www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)