



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 www.terrebianche.com