

# Rossese di Dolceacqua "BRICCO ARCAGNA"

## ロッセーゼ・ディ・ドルチェアクア "ブリッコ・アルカーニャ"

Terre Bianche / テルレ・ビアンカ  
リグーリア州



明るく澄んだルビー色。エッジは厚め。スミレ、バラなどの多種多様な花の香りを中心に、ラズベリー、佐藤錦などの小粒な果実香が滲透する。伸びやかな酸と穏やかなタンニンが、気品あふれるピノ・ノワールを思い起こさせる。

畑は標高400~450mの高から南東向き。石灰質と粘土質土壌。植栽期：1909年と1999年。アルベレッコとグイヨ仕立て。植栽密度5000本/ha。収量50q/ha。26~29℃を上限に、ステンレスタンクで7日間発酵。バリックで10~12カ月熟成。10~12カ月熟成。

