

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・ピアンケ
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追随する。伸びやかな酸と細やかなタンニンが、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の南から南東向き。石灰質と粘土質土壌。樹齢100年と10年。アルベレッロとグイヨ仕立て。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カ月間熟成。10～12カ月間瓶熟。