



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

Scartozzoni, Arcagna, autres.

Type de terrain

Argile blanche et rouge, schiste argileux.

Exposition

Est.

Altitude moyenne

350 mt.

Age 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

A 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 Pigato légèrement pressé. Produit à une température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, permanent sur lies..

2024 © 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



TERRE BIANCHE



R.L.P. Pigato Doc

Pigato est une variante Ligurien du Vermentino qui s'est adapté à notre côte et à notre climat.

Le nom dérivé du dialect 'pigau' et fait référence aux petits tons rouillés qui apparaissent sur les raisins pigato lorsqu'ils atteignent une maturation avancée.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche, Scartozzoni, Arcagna, autres.

Type de terrain

Argile blanche et rouge, schiste argileux.

Exposition

Est.

Altitude moyenne

400mt.

Age moyenne des plantes

10 ans.

Type de rognage

Guyot.

Première année de production

1994.

La carte de dégustation

Couleur

Jaune intense avec des nuances d'or.

Parfum

Un arôme avec des notes de pêche, miel d'acacia et maquis Méditerranéen.

Saveur

Sec avec un arrière goût amer.

Âgée

Peut se garder plus de 4 ans cela dépend de l'année.

Accord mets

Convient pour tous poissons et crustacés, viande blanche grillée, pesto et charcuterie.

Température de service

10 - 12 degrés.

Méthode de la production

Obtenu par le raisin Pigato légèrement pressé. Produit à une température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, permanent sur lies.

2024 © 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



TERRE BIANCHE



Arcana Bianco R.L.P. Pigato

Ce vin est produit avec les meilleures raisins Pigato de notre domaine.

Chaque grappe de raisins est sélectionnée minutieusement et sa maturité est surveillée attentivement.

C'est un produit de notre vignoble Terre Bianche, une zone d'argile blanche/bleu qui produit particulièrement des vins minéraux et savoureux.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche.

Type du sole

Argile blanche/bleu.

Exposition

Est.

Altitude moyenne

350 mt.

Age moyenne des plantes

20 ans.

Type de rognage

Guyot.

Première année de production

1996.

La carte de degustation

Couleur

Jaune avec des nuances dorées.

Parfum

Intense, mineral, avec miel et pulpe blanche.

Saveur

Frais, savoureux et persistant, élégant, légèrement amer à la fin.

Âgée

Moyen-longtemps, cela depend de l'année.

Accord mets

Poisson Grillée, fruits de mer et crustacée.

Temperature de service

10 - 12 degrés.

Méthode de production

Obtenu par le raisin Pigato légèrement pressé. Fermenté à une température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, permanent sur lies.

2024 © 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



TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceacqua Doc

le Rossese de Dolceacqua a été le premier vin Ligurien qui a obtenu la reconnaissance Doc depuis 1972.

Le nom derive ou du mot français 'rocher', qui se réfère au sol rocheux ou la vigne se develop ou de la robe rouge rubis.

Les pieds de Vigne Rossese sont cultivées le long des terrasses typiquement Ligurien, entre 350 et 450 metres au dessus du niveau de la mer.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche, Tramontina, Aurin, Brunetti et Arcagna.

Type de terrain

Argile blanche et schiste argileux.

Exposition

Est, sud est.

Altitude moyenne

350 mt.

Age moyenne des plantes

Plus de 30 ans avec des pics de plus de 100 ans.

Type de rognage

'Alberello' et cordon éperonné.

Premier an de production

1982.

La carte de dégustation

Couleur

Rouge rubis, si le vin est âgé la couleur sera rouge garnet sur les bords.

Parfum

Un arôme intense qui présente des notes de baies sauvages, cerises, églantines et épices.

Saveur

Il est légèrement salé avec une apparence chaude et des notes amères.

Âgée

Moyen, cela depend de l'année.

Accord mets

Le poisson Tassergal grillé, ou des viandes blanches légèrement assaisonnées, lapin, morue et tartes aux legumes.

Temperature de service

Maximum 18 degrés.

Metode de production

Obtenu depuis la macération des meilleurs raisins Rossese, complètement égrappé, à une temperature maximale de 29 degrés à l'aide de levures autochtones ou sélectionnées.

2024 © 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



TERRE BIANCHE



Terrabianca, Rossese di Dolceacqua doc

Le cru de Terre Bianche, ou Terrabianca, est le lieu de naissance de ce vin, l'un des plus fameux cru dans la zone du Rossese de Dolceacqua.

Déjà connu par les Romains, cultivé par la famille Rondelli depuis 1870. Avec une production limitée de juste 1.300 bouteilles par an.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche.

Type de sol

Argile blanche/marne bleu.

Exposition

Sud est.

Altitude moyenne

350 metres.

Age moyenne des pieds de vigne

Plus de 10 ans.

Type de rognage

Cordon éperonné.

Premier an de production

2014

Carte de Degustation

Couleur

Rouge rubis. Lorsque le vin est plus âgé il y apparaît une couleur rouge grenat.

Parfum

Arôme Délicat avec des notes de fruits sauvages, églantines, iode et épices.

Saveur

Légèrement salé, épicé, tanins soyeux avec un corps chaud et des notes amères.

Âgée

Moyen, selon l'année.

Accord mets

Viandes blanches légèrement assaisonnées, lapin, bouillon de poisson et tartes aux légumes.

Temperature de service

15 degrés.

Méthode de production

Obtenu à partir de la macération des meilleurs raisins Rossese à une température maximale de 29 degrés, utilisant des levures autochtones ou sélectionnées. Affiné en tonneaux de 500 litres et en barrique de 225 litres.

2024 © 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



TERRE BIANCHE



Bricco Arcagna, Rossese di Dolcecqua doc

«Bricco Arcagna» est le nom du cru où est produit ce vin, au sommet de la colline Arcagna, cœur des Terre Bianche et cru très réputé pour la production du doc Rossese.

Avec 1.300 bouteilles par an, il s'agit d'une production très limitée.

Le bâtiment dessiné sur l'étiquette abrite notre « agriturismo », immergé dans le magnifique vieux vignoble de Rossese.

Carte d'identité

Vignoble

Arcagna.

Type de Sol

Schiste argileux.

Exposition

Est.

Altitude moyenne

400 mt.

Age moyenne des plantes

Plus de 20 ans avec des pics de plus de 120 ans.

Type de rognage

Cordon éperonné.

Première année de production 1988.

Carte de Degustation

Couleur

Rouge rubis. Lorsque le vin est plus âgé il y apparaît une couleur rouge grenat.

Parfum

Arôme Délicat avec des notes de fruits sauvages, églantines, iode et épices.

Saveur

Légèrement salé, épicé, tanins soyeux avec un corps chaud et des notes amères.

Âgée

Moyen, selon l'année.

Accord mets

Viandes rouges grillées, lapin, gabier d'oiseau et chèvre avec des haricots blancs.

Temperature de service

15 degrés.

Méthode de production

Obtenu à partir de la macération des meilleurs raisins Rossese à une température maximale de 29 degrés, utilisant des levures autochtones ou sélectionnées. Affiné en tonneaux de 500 litres et en barrique de 225 litres.

2024 © Terre Bianche s.s.a.

Località Arcagna snc 18035 Dolcecqua (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