



TERRE BIANCHE



Rossese di Dolceaqua Doc

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

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

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 et Arcaagna.

Type de terrain

Argile blanche et rouge, grès.

Exposition

Est, sud est.

Altitude moyenne

350 mt.

Âge 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 Tasseréal grillé, ou des viandes blanches légèrement assaisonnées, lapin, morue et tartes aux légumes.

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.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcaagna snc 18035 Dolceaqua (IM)

T. +39 0184 31426

E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com