



## TERRE BIANCHE



### Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua doc

Celui ci est un vin rouge riche vieillissant en barrique, avec un parfum intense concentré sur des notes de cerises marinées, épices et d'encens.

Il est savoureux, soyeux et chaleureux, avec une extrémité légèrement acidulée. Superbe avec des viandes rouges grillées, lapin, gabier d'oiseau et chèvre avec des haricots blancs.

#### Carte d'identité

**Vignoble**

Arcagna.

**Type de Sol**

Grés.

**Exposition**

Est.

**Altitude moyenne**

400 mt.

**Âge moyenne des plantes**

Plus de 50 ans avec des pics de plus de 120 ans.

**Type de rognage**

'Alberello' et cordon éperonné.

**Première année de production**

1988.

#### La carte de dégustation

**Couleur**

Rouge Rubis avec des notes de grenat pendant le vieillissement.

**Parfum**

Intense concentré sur des notes d'épices de cerises marinées et d'encens.

**Saveur**

Savoureux, soyeux et chaud avec une extrémité légèrement acidulée.

**Agée**

Long, selon l'année.

**Accord mets**

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

**Temperature de service**

Max 18 degrés.

#### Méthode de production

Obtenu par la macération des meilleures grappes de Rossese, égrappés, avec une température maximale de 28 degrés à l'aide de levures autochtones, affiné en barrique de 225 litres.

#### Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

E. [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com) [www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)