



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 2.500 bouteilles par an.

Carte d'identité

Vignoble

Terre Bianche.

Type de sol

Argile blanche/marne bleu.

Exposition

Sud est.

Altitude moyenne

350 metres.

Âge moyenne des pieds de vigne

Plus de 50 ans.

Type de rognage

'Alberello' et cordon éperonné.

Premier an de production

2014

Carte de Dégustation

Couleur

Rouge rubis. Lorsque le vin est plus âgé il y apparait 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.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

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