



TERRE BIANCHE



Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua doc

Il 'Bricco Arcagna' è la zona di produzione di questo vino, la sommità della collina di Arcagna, cuore dell'azienda, la zona più rinomata per la produzione del Dolceacqua doc.

Si tratta di una produzione limitatissima, circa 3.000 bottiglie annue.

Il casolare raffigurato in etichetta è sede della locanda e agriturismo dell'azienda, immerso nei più antichi vigneti di Rossese.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Arcagna.

Tipo di terreno

Flysch.

Esposizione

Est.

Altitudine media

400 mt.

Età media delle piante

Sopra i 50 anni,
con picchi di oltre 120 anni.

Tipo di potatura

Alberello e cordone speronato.

Primo anno di produzione

1988.

Scheda di assaggio

Colore

Rosso rubino con tendenza al granato in invecchiamento.

Profumo

Intenso e continuo si esprime in un bouquet largo ma composto e personale, focalizzato sul sentore di ciliegia sotto spirito, frutti a polpa chiara, spezie, legno di sandalo.

Sapore

Sapido, tannini giustamente setosi, caldo sul bel fondo amarognolo.

Invecchiamento

lungo, secondo le annate.

Abbinamenti

Carni rosse alla griglia o con salse leggere, coniglio alla ligure, capra e fagioli, selvaggina di piuma.

Temperatura di servizio

Consigliata 15°C

Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve rossese, totalmente diraspate, a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni. Malolattica e affinamento in botti di rovere da 225 e 500 litri.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)
T. +39 0184 31426

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