



## TERRE BIANCHE



### Rossese di Dolceaqua Doc

Il Rossese di Dolceaqua è il primo vino ligure ad aver ottenuto la doc (1972).

Il nome deriva non dal colore rosso rubino ma bensì dalla parola francese 'roché' ad indicare il terreno roccioso su cui viene coltivato.

Le piante di rossese sono coltivate lungo le terrazze tra i 350 e i 450 metri di altitudine.

#### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**

Terre Bianche e Aeaagna.

**Tipo di terreno**

Argilla bianca e marne blu, flysch, conglomerati con cementi calcarei.

**Esposizione**

Est, sud est.

**Altitudine media**

350 mt.

**Età media delle piante**

Sopra i 30 anni, con picchi di oltre 100 anni.

**Tipo di potatura**

Alberello e cordone speronato.

**Primo anno di produzione**

1982.

#### Scheda di assaggio

**Colore**

Rosso rubino. Se invecchiato granato sui bordi.

**Profumo**

Intenso e continuo si esprime in un bouquet largo ma composto e personale, sentore di piccoli frutti rossi di bosco, ciliegia, rosa canina e spezie.

**Sapore**

Sapido, fresco ed elegante, caldo sul bel fondo amarognolo.

**Invecchiamento**

Medio, secondo le annate.

**Abbinamenti**

Pesce azzurro crudo o salsato, carni bianche alla griglia o con salse leggere, coniglio alla ligure, stoccafisso alla ligure, torte di verdura.

**Temperatura di servizio**

Ideale a 15°C o anche più fresco.

#### Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve Rossese a temperatura non superiore a 29°, tramite lieviti autoctoni.

#### Azienda Agricola e Agriturismo

Località Aeaagna snc 18035 Dolceaqua (IM)  
T. +39 0184 31426

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



## TERRE BIANCHE



### Terrabianca, Rossese di Dolceacqua doc

Il sito delle Terre Bianche, o Terrabianca, sono il luogo di produzione di questo vino, una delle Nomeranze - o Cru - più famose del Rossese di Dolceacqua. Già note ai tempi dei Romani, coltivate dalla famiglia Rondelli dal 1870.

Si tratta di una produzione limitatissima, circa 2.500 bottiglie annue.

#### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**  
Terrabianca.

**Tipo di terreno**  
Argilla bianca/Marne blu senza scheletro, con presenza di fossili marini.

**Esposizione**  
da Sud Ovest a Sud Est.

**Altitudine media**  
350 mt.

**Età media delle piante**  
50 anni.

**Tipo di potatura**  
Alberello e cordone speronato.

**Primo anno di produzione**  
2014.

#### Scheda di assaggio

**Colore**  
Rosso rubino con tendenza al granato in invecchiamento.

**Profumo**  
Delicato e continuo si esprime in un bouquet floreale e minerale, focalizzato sul sentore piccoli frutti rossi, iodio, spezie.

**Sapore**  
Sapido, dai tannini ben pronunciati.

**Invecchiamento**  
Lungo, secondo le annate.

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

**Temperatura di servizio**  
Intorno ai 15°C.

#### Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione delle migliori uve Rossese, a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni.

#### Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcaigna snc 18035 Dolceacqua (IM)  
T. +39 0184 31426  
E. [terrebianche@terrebianche.com](mailto:terrebianche@terrebianche.com) [www.terrebianche.com](http://www.terrebianche.com)



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



## TERRE BIANCHE



### Arcana Rosso

Arcagna, declinato in 'Arcana', è considerata la migliore zona di produzione di vini di Dolceacqua.

L'Arcana Rosso è un omaggio alle radici in parte bordolesi della famiglia Rondelli, vino molto complesso che offre il meglio di sé dopo almeno 5 anni dalla produzione.

#### Scheda di identità

**Vigneti di provenienza**

Aurin.

**Tipo di terreno**

Flysch.

**Esposizione**

Est.

**Altitudine media**

420 mt.

**Età media delle piante**

30 anni.

**Tipo di potatura**

Cordone speronato.

**Primo anno di produzione**

1996.

#### Scheda di assaggio

**Colore**

Rosso granato intenso con riflessi porpora.

**Profumo**

Vino di notevole struttura con profumo intenso di frutti scuri, spezie e note balsamiche.

**Sapore**

Ricco, persistente.

**Invecchiamento**

Lungo, secondo le annate.

**Abbinamenti**

Carni rosse alla griglia, agnello e capretto stufati, cacciagione di pelo in salmì.

**Temperatura di servizio**

Massimo 18°C.

#### Metodo di produzione

Ottenuto dalla macerazione di uve a bacca rossa, Rossese e Cabernet Sauvignon, a temperatura non superiore a 30°. Affinato per 12-18 mesi in carati di rovere.

### 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)