



TERRE BIANCHE



R.L.P. Vermentino Doc

L'origine di questo vitigno pare essere la Spagna da cui si sarebbe diffuso sulle coste tirreniche settentrionali dove ancora oggi è ampiamente coltivato.

L'etichetta raffigura l'Italia prima che Nizza venisse ceduta alla Francia. La mappa, originale, è di proprietà della famiglia Rondelli, acquistata nel secolo scorso nel mercatino di Portobello a Londra.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza
Terre Bianche e Scartozzoni.

Tipo di terreno
Argilla rossa con medio scheletro, flysch.

Esposizione
Est.

Altitudine media
350 mt.

Età media delle piante
10 anni.

Tipo di potatura
Guyot e cordone speronato.

Primo anno di produzione
1982.

Scheda di assaggio

Colore
Giallo paglierino luminoso.

Profumo
Sottile ed elegante, con fini sentori di frutta e fiori bianchi campestri.

Sapore
Fresco e persistente, gradevolmente morbido e scorrevole, su una stoffa delicata e continua.

Invecchiamento
É consigliabile consumarlo entro tre anni, ma nelle annate migliori può essere conservato anche molto più a lungo.

Abbinamenti
come aperitivo o con frutti di mare, antipasti bianchi, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio
10°.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Vermentino e vinificato a temperatura controllata con lieviti selezionati e permanenza sulle fecce fini.

Azienda Agricola e Agriturismo

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

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