

TERRE BIANCHE – Rossese di Dolceacqua DOC



Tipo: Vino rosso fermo

Regione: Liguria di Ponente

Zona: Dolceacqua (IM)

Vitigno: Rossese

Vinificazione: Macerazione delle uve totalmente diraspate, con lieviti autoctoni ed a una temperatura di 29°C.

Descrizione: Colore rosso rubino brillante.

Profumo: Buona intensità, con note speziate, di frutta rossa di bosco e di rosa canina.

Gusto: Fresco ed elegante, equilibrato, leggermente amarognolo, sul finale persistente.

Abbinamento: Pesce azzurro, carni bianche alla griglia, coniglio alla ligure, stoccafisso e torte di verdure.

Temperatura di servizio: 14°/16°