

Le mille note del Rossese

The Thousand and One Notes of Rossese

A Dolceacqua è legato il nome di uno dei più celebri vini tipici della regione: il Rossese. Fra gli interpreti dell'antica tradizione da cui deriva questo rosso inconfondibile spicca Terre Bianche. Nel 1870, grazie all'intraprendenza di Tommaso Rondelli che impiantò i primi vigneti di rossese in una zona nota per i fenomeni erosivi dei calanchi e per i terreni bianchi e argillosi (da qui la denominazione), nasce l'azienda agricola che è attualmente portata avanti dal nipote del fondatore, Filippo, il quale, a soli vent'anni, ha preso il posto del padre Claudio. Appassionato di generi musicali differenti, Filippo Rondelli dice che, come in un brano musicale gli piace distinguere nell'armonia complessiva la voce dei singoli strumenti, così nel vino ama riconoscere le note e i sentori che compongono l'equilibrio dell'insieme.

Questa personale concezione e i terreni unici per posizione e immensità degli spazi rendono i vini di Terre Bianche di un'altissima qualità nelle diverse tipologie, a iniziare dal Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna '07, forse il prodotto più rappresentativo dell'azienda, affinato in botti di rovere, dopo una lunga macerazione delle bucce: dal colore rosso rubino con sfumature granata, presenta al naso aromi di frutti di bosco, mentre in bocca è carezzevole, ben strutturato, di grande finezza ed equilibrio.

L'impegno profuso ha dato risultati notevoli anche nel Rossese di Dolceacqua '08, vinificato in acciaio, con sentori di sottobosco, pieno e setoso, di lunga persistenza; così come nel Riviera Ligure di Ponente Vermentino '08, di colore paglierino, naso di gradevole complessità e finezza, fresco e sapido al palato, con note minerali e finale avvolgente. **📍**

The name Dolceacqua, a village that can be reached in half an hour from Ventimiglia, is associated with one of the region's most famous wines: rossese. Among the interpreters of the ancient tradition linked to this unmistakable red wine, Terre Bianche stands out from the crowd. In 1870, thanks to the industriousness of Tommaso Rondelli who planted the first red vines of rossese in an area famous for the erosive phenomena of its calanques or cliffs, and for its white limestone ground (from this geographic particularity comes its name), the vineyard estate was born. Today its activity continues under the founder's grandson, Filippo, who at only twenty years old has taken the place of his father Claudio, who died prematurely. A music-lover who enjoys different genres of music, Filippo Rondelli says that like in a musical piece, he likes to distinguish the voice of single instruments in the overall harmony. In the same way, he likes to recognize notes and traces of aromas that make up the overall equilibrium. This personal concept and unique terrain both for its position and the immensity of the space, make the Terre Bianche wines of very high quality in their various typologies, starting with the Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna '07, the product that best represents the vineyard. Aged in oak casks, after a long fermentation with the skins, its ruby red color with hints of garnet, this wine presents aromas of berries, and on the palate is well-structured, of great refinement and balance. The commitment has given excellent results even in the Rossese di Dolceacqua '08, fermented in steel, with hints of berries, full and silky, with long persistence: just like the Riviera Ligure di Ponente Vermentino '08, of a straw color, with a complex and pleasant bouquet, refined, fresh and savory on the palate, with notes of minerals and an exciting finish. **📍**

Anna Sansa



Filippo Rondelli

Terre Bianche
Loc. Arcagna
18035 Dolceacqua (IM)
Tel.: + 39 0184 31426
www.terrebianche.com

