



# In cantina

di Luca Gardini

---

## IL GUSTO IRRIPETIBILE DEL ROSSESE

---

In provincia di Imperia, dalle centenarie vigne di **Terre Bianche**, un **vino** che è un capolavoro

**T**utta la storia di Terre Bianche, se vogliamo, è condensata in quei romantici muretti a secco necessari a contenere un terreno insidioso e scosceso, di calcinchi ed argille, circondati dalla macchia mediterranea, in una zona unica, tra Val Roia e Val Nervia, provincia di Imperia. Territorio irripetibile che origina **vini** irripetibili, cosa di cui è convinto Filippo Rondelli, erede involontario, se così si può dire, di Claudio, padre, e Paolo, zio. Ma, come capita nei casi migliori, nella forzatura di un'uniforme indossata per necessità c'è la scoperta di una vocazione vera. Che trova la sua consacrazione nella partitura di un **vino**, il Rossese di Dolceacqua, giustamente mitizzato. Un **vino** singolarmente adorato dai militari di carriera, tra cui Andrea Doria e lo stesso Napoleone, per il corpo robusto e le sfumature tipicamente speziate. Un **vino** ideale coi pesci ma anche con gli umidi, un rosso da bere giovane, che Terre Bianche grazie a vigne vecchie anche di cent'anni, e mani sensibilissime in cantina, trasforma in capolavori inediti, memorabilmente sontuosi.

### Le scelte

#### **ROSSESE DI DOLCEACQUA 2017**

Acciaio e affinamento in tonneau per un vino unico. Boccata piena, appagante, materica e succosa, finale dotato di uno spunto speziato. € 16

#### **ROSSESE DI DOLCEACQUA 2016**

La versione invecchiata del Rossese sorprende per eleganza, tessitura setosa e spinta dei tannini su uno spiccatissimo sentore di viola. € 26

#### **RIVIERA LIGURE DI PONENTE FIGATO 2017**

Un Pigato ammorbante e sinuoso ma anche fresco ed erbaceo, in una versione affascinante e complessa. € 14

