



Paolo Valente

Bricco Arcagna 2022 Terre Bianche

Un Dolceacqua Doc da uve Rossese, prodotto da un'azienda storica, un vino iconico, che brilla di luce propria e sa esaltare un territorio di grande fascino

...

All'estremo ovest d'Italia, quasi al confine con la Francia, l'antico borgo di Dolceacqua si identifica nel suo vino: il Rossese. Un vino rosso dal complesso bouquet aromatico caratterizzato da fiori e spezie. Vicende alterne hanno punteggiato la storia del Rossese che dopo la devastazione della fillossera, il successivo reimpianto dei vigneti su portainnesto americano e l'abbandono dei vigneti nel dopoguerra, ha ritrovato nuova linfa negli ultimi cinquant'anni grazie ad alcune aziende che hanno continuato a crederci senza lasciarsi affascinare dalla chimera di vitigni di più facile coltivazione, bianchi in particolare. L'azienda Terre Bianche nacque nel 1870 con l'impianto dei primi ettari di Rossese; negli anni '80 e '90 del Novecento i fratelli Claudio e Paolo Rondelli con Franco Laconi ampliarono l'azienda con nuove acquisizioni e l'apertura di un agriturismo. Dalla fine del secolo scorso, Filippo Rondelli ha sostituito il padre Claudio riuscendo a far crescere ulteriormente la qualità dei vini. Le uve utilizzate per la produzione del Bricco Arcagna 2022 provengono da vigne coltivate sulla sommità dell'omonima collina, a un'altitudine media di 400 metri, in una delle zone più vocate per la produzione del Rossese; l'areale di Arcagna è anche Menzione Geografica Aggiuntiva o Nomeranza, così come le MGA sono chiamate localmente. Le viti hanno tutte superato i 50 anni di età, alcune raggiungono addirittura i 120 anni. È un vino coerente con il suo territorio e il vitigno di cui riesce a esaltarne le qualità. Vinificazione a bassa temperatura con lieviti indigeni e maturazione in barrique e tonneau. Luminoso nel calice con il suo colore rosso rubino di media fittezza, apre con profumi di ciliegia, di frutta fresca, di spezie anche dolci. La tessitura è elegante e dalla bella sapidità; i tannini conferiscono volume e struttura alla lunga persistenza che chiude con un finale leggermente amaricante. La tradizione abbina il Rossese al coniglio alla ligure e a capra e fagioli, due piatti della cucina locale, ma la sua versatilità consente di accompagnarlo egregiamente anche piatti di pesce dalla buona struttura.

www.terrebianche.com