



## Grappa la Bomba Riserva

ROU601

### Historique

C'est en plein cœur de la Toscane la plus authentique qu'en 2019 Adriana et Urs Burkard ont donné vie à Arillo in Terrabianca, une réalité œnologique unique avec trois âmes différentes enracinées dans trois domaines : Terrabianca in Chianti Classico, il Tesoro in Maremma et Colle Brezza dans le Val d'Orcia. Leur but est simple, mais ambitieux : faire des vins uniques et fascinants avec une forte connotation territoriale, suivant les principes de la viticulture biologique et minimaliste. Chaque vin revendique son individualité et reflète les spécificités du terroir dont il est issu.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Arillo in Terrabianca
<b>Région vinicole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	sangiovese, cabernet sauvignon, merlot
<b>Appellation</b>	Grappa Riserva	<b>Conservation</b>	20 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Transparent, cristallin avec reflets dorés
<b>Nez</b>	Premier nez sur les notes herbacées et de foin suivi de fleurs séchées. Vient ensuite la muscade, les abricots séchés et la pâte de figues, le tout drapé de légères notes boisées.
<b>Bouche</b>	Joli fruité qui en fait une Grappa tout en délicatesse et bien équilibrée.
<b>Accord mets/vin</b>	Parfait comme digestif.
<b>Commentaires</b>	Marc de raisins rouges (Sangiovese, Cabernet sauvignon et Merlot) Le marc est distillé à la vapeur en alambic par distillation continue. La première étape est l'extraction des substances volatiles et des arômes à travers le flux de vapeur. L'alcool obtenu subit une procédure de purification par refroidissement et concentration alcoolique. Élevage de 18 mois en barrique de chêne (Slavonie)
<b>En une ligne</b>	Une Grappa raffinée avec de belles notes fruitées et un équilibre entre la chaleur de l'alcool et les composantes de cette eau-de-vie.