



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● 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

Pays	Italie	Producteur	Terrabianca
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese, cabernet sauvignon, merlot
Appellation	Grappa Riserva	Conservation	20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Transparent, cristallin avec reflets dorés

Nez

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.

Bouche

Joli fruité qui en fait une Grappa tout en délicatesse et bien équilibrée.

Accord mets/vin

Parfait comme digestif.

Commentaires

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)

En une ligne

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.