

TIERRA

Assemblage sans alcool fruitée et épicée, avec une belle structure tannique

Profil aromatique : fruité, terreux et épicé

Taux d'alcool : 0,0 °

Valeurs nutritionnelles : 12 cal et 2,4g de sucre pour 100mL (vs. min. 86 calories pour 100ml de vin blanc sec)

Ingrédients :

- Cranberry : pour une base fruitée et acidulée, apportant la texture nécessaire à beaucoup de plats
- Betterave : issues de France et de betteraves non conformes pour la vente en gros, nous travaillons la betterave en poudre, pour retrouver son côté terreux et enrichissant.
- Poivre des dames : mélange personnalisé de fleurs et poivres, apportant une complexité aromatique unique et une finale épicée (non piquante) à Tierra.



Service conseillé : Entre 12 et 14°

Dans un verre tulipe pour laisser les arômes s'exprimer au mieux

Ceil :

Rubis, légèrement trouble

Nez :

betterave

côté anisé, apporté par des graines de fenouil
base fruitée du cranberry en fond

Bouche :

attaque fruitée et acidulée du cranberry
milieu de bouche végétal
finale épicée en longueur.



Techniques de fabrication : infusion et/ou macération des différents ingr. selon des temps et températures précis pour que chaque ingrédient révèle son potentiel et obtenir l'équilibre parfait.
 Pasteurisation pour la conservation : DDM de 2 ans
 PAS de fermentation
 PAS de désalcoolisation & PAS de raisin
 PAS de conservateurs

Les accords parfaits :

plats végétariens : plats avec champignons, tagliatelles aux légumes, tartes aux légumes, plateau de fromages

plats protéinés : viandes blanches, thon rouge, empanadas

desserts : desserts au chocolat

Les questions à poser à vos clients :

- En choisissant du sans alcool, souhaitez-vous vous rapprocher des saveurs du vin, ou êtes-vous ouvert à une expérience totalement différente ? ➡ Si expérience différente, alors proposez Tempera.
- Savez-vous déjà ce que vous allez déguster avec cette bouteille ? ➡ Orientez vers Tierra ou Riva selon les mets et n'hésitez pas à recommander les plats les plus appropriés. Cette bouteille pourrait aussi être un cadeau, n'hésitez pas à recommander les mets avec lesquels elle pourrait être dégustée.

Q&A :

- **En comparaison avec le vin ?** Tierra n'a rien à voir avec un vin rouge, désalcoolisé ou non. Les recettes Tempera ne ressemblent en rien au vin. On retrouve cependant une trame fruitée, épicée et tannique qui rappelle les notes de certains vins. C'est cela qui nous permet d'avoir une complexité aromatique poussée, afin d'accompagner les plats et les moments de dégustation mais le savoir-faire est très différent de celui du vin et nous ne cherchons pas à nous en approcher. Tempera vient en complément au vin, pas en remplacement.
- **Justifier le prix** : La recette a demandé de nombreux mois de travail pour atteindre cet équilibre. Le chef Mauro Colagregio a apporté son expérience et son savoir à cette réalisation. De plus, la complexité de Tierra réside dans la sélection de ses ingrédients premium, sélectionnés avec soin mais aussi dans le procédé de fabrication qui demande un savoir-faire précis pour respecter les températures et les temps de travail de chaque ingrédient.